Bedienungsanleitung Regio-Stationen (ab Baujahr 2004)

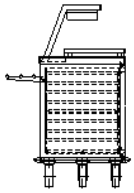
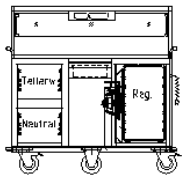
[*Universelle Speisentransport-Systeme*]

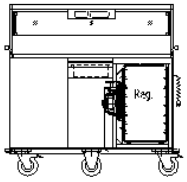
Rieber

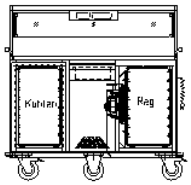
[*gut gelöst*]

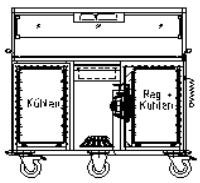
Die Bedienungsanleitung ist gültig für Regio-Stationen ab Baujahr 2004, wie folgt:

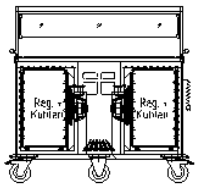
Modell/Typ	Best.-Nr.:
RST-1-230V	88270101
RST-1-400V	88270103
RST-2-230V	88270201
RST-2-400V	88270203
RST-3-230V	88270301
RST-3-400V	88270302
RST-5-230V	88270501
RST-5-400V	88270502
RST-6-400V	88270403
RST-7-400V	88270402
RST-8-230V	88270102
RST-8-400V	88270104
RST-9-230V	88270202
RST-9-400V	88270204
RST-11-230V	88270601
RST-11-400V	88270602
RST-12-230V	88270603
RST-12-400V	88270604

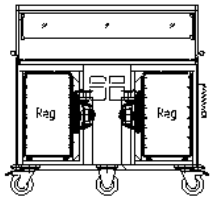



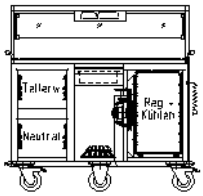


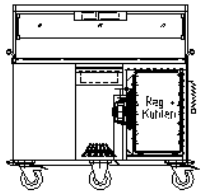


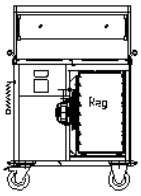


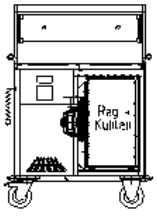












INHALTSVERZEICHNIS

1. Haftung und Gewährleistung 5
2. Allgemeine Sicherheitshinweise 6
2.1 Sorgfaltspflicht des Betreibers 6
2.2 Erklärung der verwendeten Sicherheitssymbole 7
2.3 Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen 8
2.4 Anforderungen an das Bedienungspersonal 9
2.5 Besondere Arten von Gefahren 10
3. Produktbeschreibung 13
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 16
3.2 Aufbau des Geräts 17
3.3 Gerätedetails 18
3.4 Funktion 19
3.5 Produktübersicht 20
3.6 Technische Daten 21
3.7 Mögliches Zubehör 23
4. Transport 24
4.1 Lieferzustand und Lieferumfang 24
4.2 Abmessungen und Gewichte 24
4.3 Transport und Auspacken 24
5. Aufstellung und Inbetriebnahme 25
5.1 Standort/ Aufstellung 25
5.1.1 Standortänderung 26
5.2 Erstinbetriebnahme 27
5.3 Funktion prüfen 27
5.4 Sicherheitshinweise zur Bedienung 28
5.5 Angaben zur Steuerung/Programmierung 30
5.5.1 Allgemeine Angaben 30
5.5.2 Erklärung der verwendeten Symboltasten 30
5.5.3 Beschreibung der Anzeige (Display) 31
5.5.3.1 Beschreibung der Menüstruktur im Display 32
5.5.4 Bedienung der Symboltasten 33
5.5.5 Start Programm 33
5.5.6 Start Manuell 34
5.5.7 Starten zusätzlicher Funktion (Start Zubehör) 34
5.5.8 Wochenprogramm eingeben/ändern 35
5.5.9 Profile eingeben 36
5.5.10 Einstellbare Parameter für Profile 37
5.5.11 Beispiel für Wochen-Programmierung 38
5.5.12 Kühlung L (linkes Fach) einstellen 41
5.5.13 Displayanzeige ändern 41
5.5.14 Datum/Uhrzeit einstellen 42
5.5.15 Signalton 42
5.5.16 Sprache für Display/Programmierung einstellen 43
5.6 Beschicken/Entladen 45
5.6.1 Regenerierfach/Kühlfach beschicken/entladen 45
5.7 Neigung des Hustenschutzes verstellen 47
5.8 Tablettrutsche abklappen 48
6. Hilfe bei Störungen 49
6.1 Übersicht der möglichen Störungsmeldungen und Hilfen zur Beseitigung 49
7. Instandhaltung/ Wartung 50
7.1 Reinigen 50
7.2 Erstreinigung 51
7.3 Laufende Reinigung 51
7.4 Desinfektionsreinigung 51
7.5 Innenreinigung 51
7.5.1 Schublade aus- und einbauen 52
7.5.2 Lüftungsgitter zum Reinigen ausbauen 52
7.5.3 Steckkammerdichtung aus- und einbauen 53

7.6 Instandhaltung/Instandsetzung 53
7.6.1 Sicherheits-Temperaturbegrenzer zurücksetzen 53
7.6.2 Blenden von Installationsfächern abnehmen 54
7.6.3 Hustenschutzglas austauschen 54
7.6.4 Licht-/Wärmestrahler im Aufsatz austauschen 55
8. Reinigungsmittel 56
9. Ersatzteile 57
9.1 Ersatzteile mechanisch 57
9.2 Ersatzteile elektrisch 58
9.3 Schaltplan Regio-Station 58
10.0 Außerbetriebnahme/Entsorgung 59

1. Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn:

- Das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird
- Die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden
- Das Produkt einschließlich Zubehör fehlerhaft bedient wird
- Das Produkt einschließlich Zubehör nicht oder unsachgemäß gewartet wird
- Das Produkt einschließlich Zubehör unsachgemäß repariert wird und keine Original-Ersatzteile verwendet werden
- Umbauten und Funktionsänderungen ohne Zustimmung des Herstellers durchgeführt werden.

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind:

- Alle eingebauten Teile, die ihrer Verwendung nach einem natürlichen Verbrauch, bzw. einer natürlichen Abnutzung unterliegen (z.B.: Infrarotstrahler, Heizungen)

- Alle Teile, die einer mechanischen Abnutzung unterliegen (z.B. Dichtungen, Radbeläge, Stoßleiste, Zuleitungskabel)

Eine Haftung und Gewährleistung wird ausdrücklich ausgeschlossen, wenn:

- Schäden am Gerät (z.B. an der Steuerung) durch Spannungsschwankungen im Netz auftreten.
  Das heißt:
  bei Schäden infolge Spannungen im Netz unter 207 Volt, bzw.
  bei Schäden infolge Überspannungen im Netz, d.h. Spannungen über 241 Volt.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die jeweils aktuellen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Fa. Rieber GmbH & Co. KG. Es sind die zum Rechnungsdatum gültigen Verkaufs- und Lieferbedingungen zu Grunde zu legen.

Technische Änderungen vorbehalten !

Durch stetige Weiterentwicklung können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal der Regio-Station erstellt. Sie enthält wichtige Hinweise für Montage, Betrieb und Reinigung des Systems.
Die Bedienungsanleitung ist gültig für alle Typen der Regio-Station und deren Zubehör, die in der Produktübersicht, Kapitel 3.5 dargestellt sind.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme sorgfältig durch und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung ebenfalls lesen.

2.1 Sorgfaltspflicht des Betreibers

Die Regio-Station wurde unter Berücksichtigung einer Gefährdungsanalyse und nach sorgfältiger Auswahl der einzuhaltenden, harmonisierten Normen, sowie weiterer technischer Spezifikationen konstruiert und gebaut. Sie entspricht damit dem Stand der Technik und gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit.

Diese Sicherheit kann in der betrieblichen Praxis jedoch nur dann erreicht werden, wenn alle dafür erforderlichen Maßnahmen getroffen werden. Es unterliegt der Sorgfaltspflicht des Betreibers des Geräts, diese Maßnahmen zu planen und ihre Ausführung zu kontrollieren.

Der Betreiber muss insbesondere sicherstellen, dass

- Das Gerät nur bestimmungsgemäß verwendet wird (vgl. hierzu Kapitel 3.1 Produktbeschreibung).
- Das Gerät nur in einwandfreiem, funktionstüchtigem Zustand betrieben wird.
- Erforderliche persönliche Schutzausrüstung für das Bedien-, Wartungs-, und Reparaturpersonal zur Verfügung steht und benutzt wird.
- Die Bedienungsanleitung stets in einem leserlichen Zustand und vollständig am Einsatzort des Geräts zur Verfügung steht.
- Nur ausreichend qualifiziertes und autorisiertes Personal das Gerät bedient, wartet und repariert.
- Dieses Personal regelmäßig in allen zutreffenden Fragen von Arbeitssicherheit und Umweltschutz unterwiesen wird, sowie dass dieses Personal die Bedienungsanleitung und insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise kennt.
- Alle an dem Gerät angebrachten Sicherheits-, und Warnhinweise nicht entfernt werden und leserlich bleiben.

2.2 Erklärung der verwendeten Sicherheitssymbole

VORSICHT

Weist auf eine mögliche gefährliche Situation hin, die – wenn die Sicherheitsbestimmungen nicht beachtet werden – Sachschaden, leichte oder mittlere Körperverletzung zur Folge haben könnte.

WARNUNG

Warnung vor gefährlicher, elektrischer Spannung

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschaden führen.

WICHTIG

Für Anwendungshinweise und andere nützliche Informationen.

ACHTUNG

Schutzhandschuhe tragen.

ACHTUNG

Warnung vor heißen Flüssigkeiten und heißen Dämpfen.

ACHTUNG

Warnung vor Kälte

2.3 Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen

Informationen verfügbar halten:

Diese Bedienungsanleitung ist an einem für den Benutzer zugänglichen Ort aufzubewahren. Es muss gewährleistet sein, dass alle Personen, die Tätigkeiten am Gerät auszuführen haben, die Bedienungsanleitung jederzeit einsehen können. Ergänzend zur Bedienungsanleitung sind auch Betriebsanweisungen im Sinne des Arbeitsschutzgesetzes und der Arbeitsmittelbenutzungsverordnung bereitzustellen.

Alle Sicherheitshinweis-Schilder und Bedienhinweis-Schilder an dem Gerät sind immer in einem gut lesbaren Zustand zu halten. Beschädigte oder unlesbar gewordene Schilder sind umgehend zu erneuern.

Vor dem Starten:

Machen Sie sich ausreichend vertraut mit:

- Den Bedien- und Steuerelementen des Geräts
- Der Ausstattung des Geräts
- Der Arbeitsweise des Geräts
- Dem unmittelbaren Umfeld des Geräts
- Den Sicherheitseinrichtungen des Geräts
- Den Maßnahmen für einen Notfall

Vor jedem Start sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Prüfen und sicherstellen, dass alle Sicherheitseinrichtungen angebracht sind und funktionieren.
- Das Gerät auf sichtbare Schäden überprüfen, festgestellte Mängel sofort beseitigen oder dem Aufsichtspersonal melden – das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden.
- Prüfen und sicherstellen, dass keine anderen Personen durch das Betreiben des Geräts, vor allem beim Beschicken, Entladen, Fahren gefährdet werden.
- Prüfen und sicherstellen, dass die Elektrozuleitung und der Netzstecker nicht beschädigt sind.
- Prüfen, ob die Feststellbremse an den Rollen einwandfrei funktioniert.

2.4 Anforderungen an das Bedienungspersonal

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die dafür ausgebildet, eingewiesen und befugt sind. Diese Personen müssen die Bedienungsanleitung kennen und danach handeln. Die jeweiligen Befugnisse des Bedienpersonals sind klar festzulegen.

Organisatorisches, Personelles

Was ist zu tun ?	Wer führt aus ?
Bediener anhand der Bedienungsanleitung und am Gerät (wiederholt) unterweisen.	Leiter des Verantwortungsbereichs
Störungen dem Hersteller / Service melden.	Leiter des Verantwortungsbereichs / Bediener [3]
Bedienungsanleitung an einem dem Bediener bekannten und zugänglichen Ort aufbewahren.	
Verpacktes Produkt entladen, transportieren und auspacken, Verpackung entsorgen.	Service [1] (Fachkraft [2] für Transport)
Gerät aufstellen, anschließen und in Betrieb nehmen.	Bediener [3]
Bedienen	Bediener [3] (unterwiesene Person)
Reinigen	Bediener [3]
Wartung	Service [1]
Instandsetzung, Reparatur	Service [1]
Außerbetriebnahme und Entsorgung	Bediener [3] (unterwiesene Person)

1) Alle Arbeiten, die ausschließlich vom **Service** durchzuführen sind, sind in dieser Betriebsanleitung nicht beschrieben.
2) Laut DIN 31000: Als **Fachkraft** gilt, wer „...auf Grund seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen die ihm übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann."
3) Laut DIN 31000: Als **unterwiesene Person** gilt, wer „...über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angelernt sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde."

Anzulernendes Bedienungspersonal darf zunächst nur unter Aufsicht einer erfahrenen Person am Gerät arbeiten. Die abgeschlossene und erfolgreiche Einweisung sollte schriftlich bestätigt werden.

Alle Steuerungs- und Sicherheitseinrichtungen dürfen grundsätzlich nur von eingewiesenen Personen betätigt werden.

Alle Personen, die Tätigkeiten an der Maschine ausführen, müssen die Betriebsanleitung lesen und durch ihre Unterschrift bestätigen, dass sie die Betriebsanleitung verstanden haben

2.5 Besondere Arten von Gefahren

Vorsicht! Quetschgefahr!

Bei Veränderungen des Gerätestandortes ist darauf zu achten, dass keine Körperteile zwischen das Gerät und Umgebung bzw. Einrichtung geraten.

Schubladen sind bei Veränderung des Gerätestandorts/während des Transports gegen Aufspringen zu sichern (Schublade abschließen)

Türen sind bei Veränderung des Gerätestandorts durch geeignete Maßnahmen während des Transports gegen Aufspringen zu sichern (Tür so schließen, dass der Türverschluss einrastet).

Vorsicht! Quetschgefahr!

Beim Schließen der Schublade ist darauf zu achten, dass die Finger nicht zwischen Schubladenblende und Schubladenanschlag geraten.

Beim Ein- und Aushängen der Schublade zur Grundreinigung muss darauf geachtet werden, dass Finger, Kleidung nicht zwischen Schublade und CNS-Teleskopschienen eingeklemmt werden.

Beim Schließen der Tür(en) ist darauf zu achten, dass die Finger nicht zwischen Tür und Türanschlag, bzw. Türverschluss geraten .

Beim Einschieben und Herausziehen der Hordengestelle (Transfergestelle) ist darauf zu achten, dass Körperteile/Gegenstände nicht zwischen Hordengestell und Gerät geraten.

Beim Einschieben von Thermoporten in die dafür vorgesehene Einstellnische (Typ 2 und Typ 9) ist darauf zu achten, dass Finger und/oder Gegenstände nicht zwischen Thermoport und Nische im Gerät eingeklemmt werden.

Beim Abklappen/Hochklappen der Rundrohrtablettrutsche, beim Verstellen des Hustenschutzes besteht Quetschgefahr im Bereich der Scharniere.
Beim Abklappen ist darauf zu achten, dass weder Körperteile, noch Gegenstände zwischen Tablettrutsche und Gerät eingeklemmt werden.

Beim Einschieben von Gastronorm-Behältern in das Hordengestell muss darauf geachtet werden, dass die Finger nicht eingeklemmt werden.

Vorsicht Kippgefahr!

Stützen Sie sich nicht auf der geöffneten, beladenen Schublade/auf den geöffneten Türen ab. Das Gerät könnte kippen.

Stützen Sie sich nicht auf der Tablettrutsche, oder anderen Bauteilen ab. Das Gerät könnte kippen.

Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.

Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder lassen Sie heiße Flächen abkühlen, bevor Sie sie berühren.
Prüfen Sie vor dem Berühren vorsichtig, ob die Flächen schon abgekühlt sind.

Warnung!

Warnung vor gefährlicher, elektrischer Spannung. **Achtung Lebensgefahr !**
Das Gerät ist nur in technisch einwandfreiem Zustand zu betreiben.

Berühren Sie keine spannungführenden Teile.
Vor Demontage der Installationsblenden zu Reparatur- oder Servicezwecken (durch das Servicepersonal) muss der Netzstecker gezogen werden, um zu gewährleisten, dass die stromführenden Teile hinter den Blenden stromlos sind.

Das Gerät darf weder Regen noch Feuchtigkeit ausgesetzt werden.

Warnung !

Beim Ausstecken des Geräts: am Netzstecker ziehen, nicht an der Elektro-Zuleitung.
Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen berühren !
Elektro-Zuleitung nicht mit heißen Gegenständen/Oberflächen in Berührung bringen. Gefahr des Durchschmelzens. Stromschlag-Gefahr !
Keine schweren Gegenstände auf die Elektro-Zuleitung stellen.
Die Elektro-Zuleitung nicht zwischen Gegenständen einklemmen.

Gerät ist erst dann stromlos, wenn die Verbindung zum Stromnetz unterbrochen ist, d.h. wenn der Netzstecker gezogen wurde.
Deshalb:
Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.

Vorsicht Brandgefahr !

Keine Kunststoffteile oder andere brennbare Materialien in den beheizten Innenraum einbringen.
Teile, die nicht hitzebeständig sind, könnten sich entzünden.

Keine Kühlpellets während des Aufheizens verwenden. Diese könnten bersten.

Vorsicht! Überroll- und Umsturzgefahr bei fahrbaren Geräten!

Beim Fahren von fahrbaren Geräten über unebene Flächen ist mit unkontrolliertem Wegrollen zu rechnen. Gerät beim Fahren nicht loslassen bzw. Gerät nicht unkontrolliert rollen lassen.
Nach Abstellen des fahrbaren Geräts am Arbeitsort sind die Rollen mit den Feststellern zu arretieren, um ein Wegrollen zu verhindern.

Achtung!

Das Gerät darf nur auf ebenen Flächen abgestellt werden, sonst besteht die Gefahr, dass die Hordengestelle und/oder GN-Behälter herausrutschen können.

Vorsicht bei Licht-/Wärmestrahlern!

Beim Betreiben eines Aufsatzes mit Licht-/Wärmestrahlern nicht direkt in die Infrarot-Röhre sehen.

Infrarotröhren und Leuchtstofflampen sind leicht zerbrechlich. Gehen Sie deshalb bei der Speisenausgabe vorsichtig mit Deckeln, Schöpfkelle, Besteck usw. um und halten Sie genügend Abstand zu den Röhren.

Vorsicht !

Hordengestelle/Seitenführungselemente sachgemäß einhängen. Gastronorm-Behälter können bei nicht arretiertem Hordengestell, sowie bei nicht richtig eingesetzten Seitenführungselementen herausfallen !

Vorsicht !

Lüftungsgitter im Innenraum sachgemäß einhängen . Der Lüfter könnte sonst blockieren.

Beim Ein- und Aushängen des Lüftungsgitters ist Vorsicht geboten. Es besteht Quetsch- und Schneidgefahr.

Vorsicht Schneidgefahr !

Beim Einsetzen und Entnehmen, sowie Reinigen der Seitenführungselemente/Hordengestelle besteht Verletzungsgefahr an Blechkanten (siehe auch Kapitel Reinigung).

Beim Reinigen der Unterseite des Gerätebodens und der Lüftungsgitter besteht Verletzungsgefahr.

Achtung Verbrühungsgefahr!

Beim raschen Herausziehen oder Einschieben von übervollen Gastronorm-Behältern besteht die Gefahr, dass der Behälterinhalt überschwappt und sich über Körperteile des Bedieners ergießt.
Behälter deshalb immer vorsichtig einschieben und herausnehmen.
Behälter nie ganz füllen.

Beim Öffnen der Tür(en) nach dem Aufheiz-/Regeneriervorgang besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden, heißen Dampf.

3. Produktbeschreibung

Auf dem Photo abgebildet: Regio-Station Typ RST-5

Regio-Stationen sind fahrbare Geräte, mit denen Speisen auf Ausgabetemperatur warmgehalten, regeneriert, ggf. kühl gehalten und transportiert werden können.
Die Geräte können je nach Ausstattung und Zubehör zusätzlich mit Geschirrteilen bestückt werden. Sie enthalten, je nach gewähltem Gerätetyp, die unten aufgeführten Bauelemente.
Die Speisen werden aus den Gastronorm-Behältern oder aus Portionsschalen auf Teller angerichtet und verteilt bzw. ausgegeben.
Der Schrankraum und die Türen sind doppelwandig isoliert. Türen selbstschließend, mit Silikondichtung, mit selbsttätig einrastendem Türverschluss. Der Schrankraum ist zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1 max. 55 mm/ 65 mm tief ausgelegt.

Gerät fahrbar, mit rostfreier Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 160 mm. 2 Bockrollen und 2 Lenkstopprollen.
Mit umlaufendem Stoßschutz.

Gerät steckerfertig mit Spiralkabel, Schukostecker/ CEE-Stecker (je nach Modell), Kabelhalter.

Abdeckung

Die Abdeckung gefertigt aus 2 mm dickem Chromnickelstahl, Werkstoff- Nr.: 1.4301.
Die Abdeckung beheizt, mit 2 Warmhaltezonen , an der Unterseite mit aufgeklebter Folienheizung, 4 x 100 Watt, 230 V **(**Typ 11, 12: 2 x 100 Watt, 230 V). Die beiden Warmhaltezonen getrennt schaltbar.
Auf der Abdeckung stirnseitig montiert je 1 Schiebegriff aus Alu, eloxiert.
Gästeseitig aufgesetzt eine Licht-/Wärmebrücke.

Licht-/Wärmebrücke

Die Licht-/Wärmebrücke 400 mm hoch, oben mit Bord aus Chromnickelstahl.
Im Bord eingebaut 2 Licht-/Wärmestrahler, je 365 W, 230 V (Typ 11, 12: 1 Licht-/ Wärmestrahler 765 W, 230 V), mit Schutzummantelung aus Quarzglas. Die Strahler einzeln schalt- und regelbar.
An der Gästeseite Hustenschutz aus VSG, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe variabel einstellbar von ca. 150 bis 330 mm.
Die Licht-/Wärmebrücke je nach gewähltem Gerätetyp mit oder ohne Steuereinheit.

Kühlfach (Stille Kühlung)

Das Kühlfach i.L. 650 mm hoch, ausgestattet mit Hordengestell mit 8 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief.
Optional ausgestattet mit Hordengestell mit 7 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 65 mm tief.
Druckgeschäumte Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethanschaum. Isolierstärke 30 mm. Kühlfach berohrt, ohne Tauwasserablauf.
Das Kühlfach für Normalkühlung, Kühlbereich +2 bis +14 ℃, werksseitig auf +4 ℃ eingestellt. Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut.

Tellerwärmefach

Das Tellerwärmefach i.L. 285 mm hoch, isoliert, mit 2 eingehängten, zu Reinigungszwecken ohne Werkzeug herausnehmbaren Seitenführungselementen mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, für GN 1/1. Das Tellerwärmefach beheizt; stille Heizung 500 Watt, 230 V im Boden eingebaut, auf +70 ℃ vore ingestellt.
Fassungsvermögen: max. 4 Roste GN 1/1.

Neutralfach

Das Neutralfach i.L. 285 mm hoch, mit 2 eingehängten, zu Reinigungszwecken ohne Werkzeug herausnehmbaren Seitenführungselementen mit 4 Paar U-förmigen Auflageschienen mit Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, für GN 1/1.
Fassungsvermögen: max. 4 Roste GN 1/1, oder 3 GN-Behälter 1/1, 55 mm tief oder 6 GN-Behälter 1/2, 55 mm tief .

Umluft-Regenerierfach

Das Umluft-Regenerierfach i.L. 650 mm hoch, isoliert, ausgestattet mit Hordengestell mit 8 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief.
Optional ausgestattet mit Hordengestell mit 7 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 65 mm tief.
Das Regenerierfach mit Umluftheizung ca. 2 x 1520 Watt, 230 V,
oder ca. 2 x 3300 W, 400 V.
Temperatur regelbar von 0 bis +170 ℃. Temperatur p rogrammierbar.
Es stehen 24 programmierbare Profile zur Verfügung (für je 3 Mahlzeiten an 7 Wochentagen + 3 Reserveprofile) Elektronische Steuerung mit 7-Tage-Programmierung.

Umluft-Kühl-Regenerierfach

Das Umluft-Kühl-Regenerierfach i.L. 650 mm hoch, isoliert, ausgestattet mit Hordengestell mit 8 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief.
Optional ausgestattet mit Hordengestell mit 7 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 65 mm tief.
Kühlfach berohrt, ohne Tauwasserablauf.
Das Kühlfach für Normalkühlung, Kühlbereich +2 bis +14 ℃, werksseitig auf +4 ℃ eingestellt. Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut.

Nische für Thermoport

Nische mit 2-schaliger Rückwand, Seitenwand rechts und durchgehendem Boden, passend für Rieber-Thermoport Modell 1000 K.

Installations-/Kühlmaschinen-/Technikfach

Das Installationsfach mit oder ohne Kastenschublade GN 1/1, je nach Ausstattung, mit Kühlmaschine, Lüftermotor und allen elektronischen Bauteilen (Steuerplatine, Magnetventil, usw.). Das Installationsfach ausgestattet mit abschraubbarer CNS-Blende.

Tablettrutsche aus Rundrohr

Tablettrutsche ca. 250 mm breit, aus 3 CNS-Rundrohren Ø 25 mm, abklappbar.

Transferwagen (optional)

Transferwagen für 2 Hordengestelle, passend zu Regio-Station.

Wagen gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301.
Bestehend aus 2 U-förm. Rohrbügeln aus Quadratrohr 25/25 mm, hinten mittels Längsstrebe verbunden.
Boden 30 mm abgekantet, auf der Oberseite mit angekanteten Führungen für die Hordengestelle. Angebaut je 1 Arretierung pro Hordengestell. 4 Stoßecken.
Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN18867, Teil 8, Ø 125 mm.
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen.

Ohne Hordengestelle.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Regio-Stationen sind fahrbare Geräte in verschiedenen Ausstattungen, mit denen Speisen auf Ausgabetemperatur regeneriert, warmgehalten, gekühlt und transportiert werden können.
Die einzelnen Typen sind entsprechend ihrer Funktionalität geeignet:

- Zum Regenerieren von Speisen in einem Umluft-Regenerierfach.
- Zum Warmhalten von Speisen in einem Umluft-Regenerierfach.
- Zum Kühlen von Speisen in einem Kühlfach.
- Zum Einstellen eines Thermoports.
- Zum Warmhalten von Tellern im Tellerfach.
- Zum Bereitstellen im Neutralfach
- Zum Kühlen/Regenerieren von Speisen im Umluft-Kühl-Regenerierfach

- Zum Warmstellen der Speisen auf der Abdeckung zur Ausgabe

- Das Gerät ist nur in technisch einwandfreiem Zustand zu benutzen. Störungen umgehend beseitigen lassen. Ein defektes Gerät ist aus Gründen des Gesundheitsschutzes sofort außer Betrieb zu setzen.

- Die Entnahme und das Wieder-Einsetzen von Einzelteilen, z.B. Schublade, Seitenführungselementen, Hordengestellen, zur Reinigung des Geräts sind sachgemäß (siehe detaillierte Beschreibung) durchzuführen.

- Das Reinigungs- und Bedienpersonal ist in den Gebrauch und insbesondere in die Wartungsvorgaben einzuweisen.

- Die Inbetriebnahme des Geräts hat nur unter Beachtung der Bedienungsanleitung zu erfolgen.

- Setzen Sie keine Reinigungsmittel ein, die durch unsachgemäße Verwendung zu Schäden führen können. (siehe Kapitel Reinigung)

- Das Gerät darf nur mit den dafür vorgesehenen Chromnickelstahl-Gastronorm-Behältern und Rieber-Zubehörteilen bestückt werden.

Wird das Gerät entgegen der bestimmungsgemäßen Verwendung **(d.h. bestimmungswidrig)** eingesetzt, erlischt die Garantie. Der Hersteller schließt darüber hinaus für diesen Fall jegliche Haftung aus.

Insbesondere weisen wir darauf hin, dass:

- Das Transportieren von Personen auf der Regio-Station, bzw. dem Transferwagen gefährlich und deshalb nicht zulässig ist.
- Das Gerät nicht zum Aufheizen/Kühlen von Räumen oder zum Erhitzen von Gegenständen o.ä. benutzt werden darf.

- Eine Bestückung mit Gastronorm-Behältern aus Kunststoff oder anderen Teilen aus nicht hitzebeständigem Material nicht zulässig ist.
- Das Nutzen der Regio-Station als Kochstelle nicht gestattet ist.
- Das Nutzen der Regio-Station als Kühlschrank nicht zulässig ist.
- Das selbständige Durchführen von Reparaturen oder Veränderungen am Gerät nicht erlaubt sind.

- Die Regio-Station, sofern sie über gekühlte Fächer verfügt, nicht sofort nach Anlieferung in Betrieb genommen werden darf. Es ist eine Ruhezeit von ca. 1 Stunde einzuhalten (siehe auch Kapitel 5.2 Erstinbetriebnahme)

3.2 Aufbau des Geräts

Auf dem Photo abgebildet: Regio-Station Typ RST-5

3.3 Gerätedetails

Detail Steuereinheit (Elektronische Steuerung mit 7-Tage- Programmierung)

Unter die Licht-/Wärmebrücke untergebaut

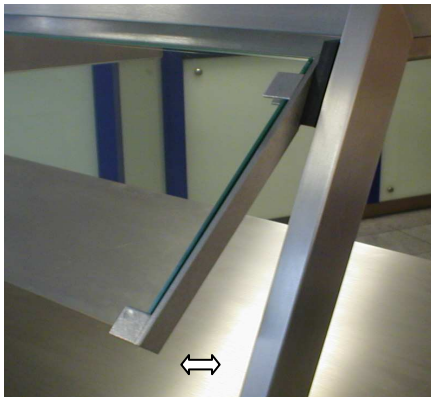
Bord
Licht-/Wärmebrücke

Im Installationsfach (anstatt Schublade eingebaut)

Installations-
fach

Je 1 Steuerung für linkes
und rechtes Fach

Detail verstellbarer Hustenschutz



verstellbare Hustenschutzscheibe aus VSG für
Bedienung/ Selbstbedienung

Detail Transferwagen

Best.-Nr.: 88271102
Transferwagen für Transport von bestückten
Hordengestellen ohne Umsetzen.
Fassungsvermögen: max. 2 Hordengestelle

Detail Hordengestell (Transfergestell)

Hordengestell für 8 x 1/1 GN-Behälter, 55 mm tief
Wahlweise:
Hordengestell für 7 x 1/1 GN-Behälter, 65 mm tief

Detail Transferwagen mit Abdeckhaube

Best.-Nr.: 88271103
Zum Abdecken des Transferwagens (Hygiene !)

3.4 Funktion

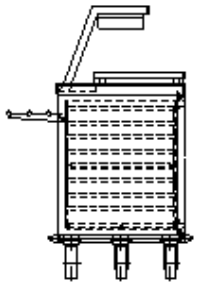
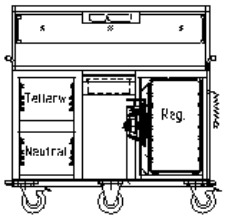
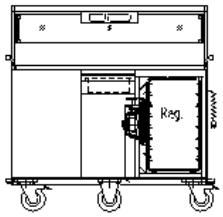
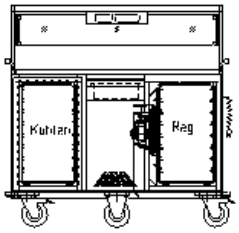
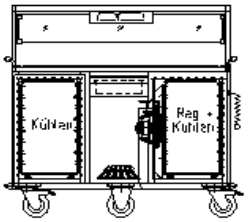
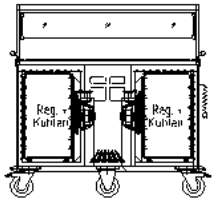
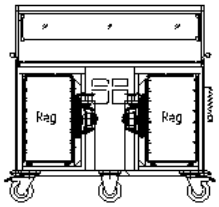
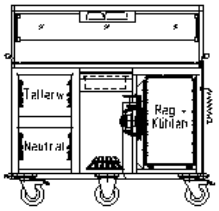
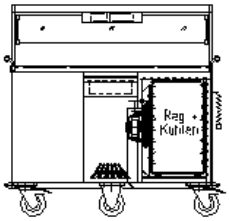
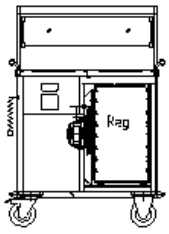
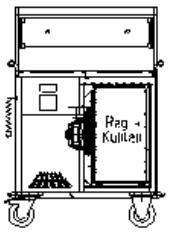
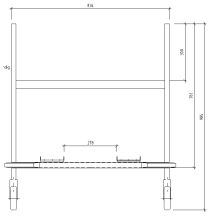
Die Regio-Station ist ein fahrbares Gerät, mit dem man Speisen (gekühlt oder warm) in Gastronorm-Behältern auf die Stationsküche oder in den Speisesaal transportiert.
Der Transport der Speisen kann in der Regio-Station direkt oder mittels Transferwagen (Best.-Nr.: 88271102) und passender Abdeckhaube (Best.-Nr.: 88271103) erfolgen.
Die Transferwagen können in bestückter Form (mit 2 Hordengestellen und Gastronorm-Behältern) ggf. im Kühlraum bis zur Verwendung bereitgestellt werden.

Direkt am Ausgabeort erfolgt die Regenerierung (Kühlkost „Cook and Chill“, Tiefkühlkost „Cook and Freeze“) bzw. das Warmhalten der Speisen (Frischkostverteilung) oder aber deren gekühlte Zwischenlagerung bis zum Ausgabezeitpunkt. Im Schöpfsystem werden die Speisen dann aus den Gastronorm-Behältern auf Teller angerichtet und verteilt bzw. ausgegeben.

Mögliche Sonderausstattungen:

- Flügeltüren abschließbar.
- Verkleidung stirnseitig (rechts und links) aus Resopal, auf die CNS-Verkleidung aufgeklebt, Farbe nach Wahl.
- Verkleidung an der gästeseitigen Längskante aus Resopal, auf die CNS-Verkleidung aufgeklebt, Farbe nach Wahl.
- 1-seitige Galerie, längsseitig (gästeseitig) aus CNS-Rundmaterial, ∅ 10 mm, 20 mm hoch.
- 2-seitige Galerie längsseitig (gästeseitig und bedienungsseitig) aus CNS-Rundmaterial, ∅ 10 mm, 20 mm hoch.

3.5 Produktübersicht

Seitenansicht: 	Ansicht Typ RST-1 Best.-Nr.: 88270101 (230 V) Best.-Nr.: 88270103 (400 V)  Teller, neutral, Regenerieren	Ansicht Typ RST-2 Best.-Nr.: 88270201 (230 V) Best.-Nr.: 88270203 (400 V)  Nische für Thermoport, Regenerieren
Ansicht Typ RST-3 Best.-Nr.: 88270301 (230 V) Best.-Nr.: 88270302 (400 V)  Kühlen, Regenerieren	Ansicht Typ RST-5 Best.-Nr.: 88270501 (230 V) Best.-Nr.: 88270502 (400 V)  Kühlen, Regenerieren/Kühlen	Ansicht Typ RST-6 Best.-Nr.: 88270403 (400 V)  2 x Regenerieren/Kühlen Mit je 1 Steuerung pro Fach
Ansicht Typ RST-7 Best.-Nr.: 88270402 (400 V)  2 x Regenerieren Mit je 1 Steuerung pro Fach	Ansicht Typ RST-8 Best.-Nr.: 88270102 (230 V) Best.-Nr.: 88270104 (400 V)  Teller, neutral, Regenerieren/Kühlen	Ansicht Typ RST-9 Best.-Nr.: 88270202 (230 V) Best.-Nr.: 88270204 (400 V)  Nische für Thermoport, Regenerieren/Kühlen
Ansicht Typ 11 Best.-Nr.: 88270601 (230 V) Best.-Nr.: 88270602 (400 V)  Regenerieren	Ansicht Typ 12 Best.-Nr.: 88270603 (230 V) Best.-Nr.: 88270604 (400 V)  Regenerieren/Kühlen	Transferwagen (Option) Best.-Nr.: 88271102  Transportieren der Hordengestelle

3.6 Technische Daten

Allgemein										
Typ/Modell	RST-1	RST-2	RST-3	RST-5	RST-6	RST-7	RST-8	RST-9	RST-11	RST-12
Abmessungen										
Länge in mm	1412	1412	1412	1412	1412	1412	1412	1412	982	982
Breite in mm	734	734	734	734	734	734	734	734	734	734
Höhe in mm	986	986	986	986	986	986	986	986	986	986
Höhe mit Aufsatz	1386	1386	1386	1386	1386	1386	1386	1386	1386	1386
Breite Tablettrutsche	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Leergewicht in kg:	159	160	174	183	185	165	180	175	143	155
Elektrische Daten 230-V-Version										
Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz Absicherung 16 A Schutzart IP 22 Spiralkabel 2,5 m lang mit Schukostecker, 230 V										
Gesamtanschlusswert in kW	3,2	3,2	3,3	3,4			3,4	3,2	3,2	3,1
Elektrische Daten 400-V-Version										
Nennspannung 3 N AC 400 V 50 Hz Absicherung 3 x 16 A Schutzart IP 22 Spiralkabel 2,5 m lang mit 16-A-CEE-Stecker, 400 V										
Gesamtanschlusswert in kW	6,6	6,6	6,7	6,8	6,5	6,4	7,3	7,3	6,6	6,8

Umweltbedingungen	
Umgebungstemperatur	Max. + 30 ℃ Min. –4 ℃ (bei–5 ℃, und darunter löst der Schutz-Temperaturbegrenzer aus)
Relative Luftfeuchte	Max. 75 % (keine Betauung)

Typ/Modell	RST-1	RST-2	RST-3	RST-5	RST-6	RST-7	RST-8	RST-9	RST-11	RST-12
Zuordnung Modell/Ausstattung										
Tellerwärmefach 0 bis +90 ℃	X						X			
Neutralfach	X						X			
Umluft-Regenerierfach, max. 170 ℃	X	X	X			2 x			X	
Kühlfach (stille Kühlung) Kühltemperatur einstellbar von +2 bis + 14 ℃			X	X						
Kälteleistung Kühlfach in Watt ca.			112	240	240		240	240		240
Umluft-Kühl-Regenerierfach Kühltemperatur einstellbar von +2 bis + 14 ℃ Regeneriertemp. Max. +170 ℃				X	2 x		X	X		X
Nische für Thermoport		X						X		
Installationsfach mit Schublade	X	X	X	X			X	X		
Installationsfach mit Steuerung					X	X			X	X
Abdeckung beheizt	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Licht-/Wärmebrücke mit Steuerung	X	X	X	X			X	X		
Licht-/Wärmebrücke ohne Steuerung					X	X			X	X
Tablettrutsche	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Anzahl Steuerungen	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1

3.7 Mögliches Zubehör

Zubehörteil (Bezeichnung)	Nutzen	Bestellnummer
Gastronorm-Behälter	Zur Aufnahme der Speisen	
Größe GN 1/1, 55 mm tief		84010159
Größe GN 1/1, 65 mm tief		84010110
Größe GN 1/1, 55 mm tief, mit versenkbaren Griffen		84010259
Größe GN 1/1, 65 mm tief, mit versenkbaren Griffen		84010204
Deckel	Zum Abdecken der GN-Behälter während des Transports	
Flachdeckel Größe GN 1/1		84030101
Flachdeckel Größe GN 1/1, mit Griffausschnitten		84030301
Steckdeckel, wasserdicht, Größe GN 1/1		84080101
Steckdeckel		84090101
Steckdeckel mit Griffausschnitten		84090201
CNS-Rost Größe GN 1/1		84140102
CNS-Rost Größe GN 1/1, leicht		84140105
Hordengestelle (Transfergestelle)	Zur Aufnahme des Nachschubs, in Verbindung mit Transferwagen	
Hordengestell 8 Paar Auflageschienen für GN 1/1, 55 mm tief		88271101
Hordengestell 7 Paar Auflageschienen für GN 1/1, 65 mm tief		88271104
Transferwagen mit Haube		
Transferwagen (passend für 2 Hordengestelle) Abmessungen (L x B x H): 905 x 704 x 985 mm	Zum Transport des Nachschubs zwischen Küche/Kühlraum und Speisesaal/Station	88271102
Haube für Transferwagen	Zum hygienischen Abdecken des Transferwagens während des Transports	88271103
Thermoport 1000 K	Passend für Regio-Station RST-2, RST-9	85020401

Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile - diese Teile sind speziell für das Gerät konzipiert. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

Teile und Sonderausstattungen, die nicht von uns geliefert wurden, sind auch nicht von uns zur Verwendung im Gerät freigegeben.

4. Transport

4.1 Lieferzustand und Lieferumfang

Lieferzustand:

- auf Einweg-/Europalette, in Folie verpackt
  oder:
- ohne Verpackung

- Schutzfolie für die CNS-Oberfläche (Außenseiten)

Lieferumfang:

- Regio-Station
- Bedienungsanleitung für Regio-Station

4.2 Abmessungen und Gewichte

Allgemein	
Abmessungen Gerät	Siehe Kapitel 3.6 Technische Daten
Abmessungen Palette	Europalette
Leergewicht	Siehe Kapitel 3.6 Technische Daten
Gewicht Europalette	Ca. 20 kg

4.3 Transport und Auspacken

Was ist zu tun ?	**Wer führt aus ?**
Verpacktes Produkt entladen, transportieren und auspacken, Verpackung entsorgen.	Fachkraft für Transport

- Gefahr von Verletzungen oder von Sachschaden bei unsachgemäßem Transport schwerer Last.
- Verpackte Regio-Station nur mit geeignetem Gerät transportieren.
- Verpackungsaufdrucke beachten.

- Äußere Verpackung entfernen.
- Schutzfolie entfernen.
- Folien, Palette getrennt entsorgen (örtliche Vorschriften beachten).
- Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit überprüfen.

5. Aufstellung und Inbetriebnahme

Was ist zu tun ?	Wer führt aus ?
Gerät aufstellen Gerät in Betrieb nehmen	Bediener Bediener

5.1 Standort/ Aufstellung

- Die Regio-Station muss waagrecht und standfest aufgestellt werden.
- Die Rollen müssen mittels Feststeller gegen unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.
- Die Regio-Station muss so aufgestellt werden, dass sie (zum Beispiel durch aufschlagende Türen, herunterfallende Gegenstände o.ä.) nicht beschädigt werden kann.

- Das Gerät sollte so viel Abstand zur baus. Wand, bzw. zu nebenstehenden Geräten haben, dass beim Öffnen der Türen/der Schublade nicht die Gefahr besteht, dass Finger, Kleidung, etc. eingeklemmt werden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich ist, um im Notfall die Verbindung zum Stromnetz unterbrechen zu können.

- Die Regio-Station darf ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch einen Gabelstapler oder Hubwagen, ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass die Regio-Station beschädigt werden könnte.

- Geräte mit Kühlfach, Kühl-Regenerierfach werden mit integrierter Kühlmaschine geliefert. Die Kühlmaschine ist hinter dem Lüftungsgitter eingebaut.
  Während des Betriebs der Kühlmaschine verstaubt das Lüftungsgitter.
  Reinigungshinweise beachten, siehe Kapitel 7 Instandhaltung, Wartung.

- Das Lüftungsgitter an der Bedienungsseite (Installationsfach) der Regio-Station muss frei zugänglich sein (siehe Photo).
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht durch Handtücher oder andere Gegenstände versperrt werden.
- Die Regio-Station muss so aufgestellt werden, dass kein Spritzwasser in das Installationsfach (Lüftungsgitter) gelangen kann.

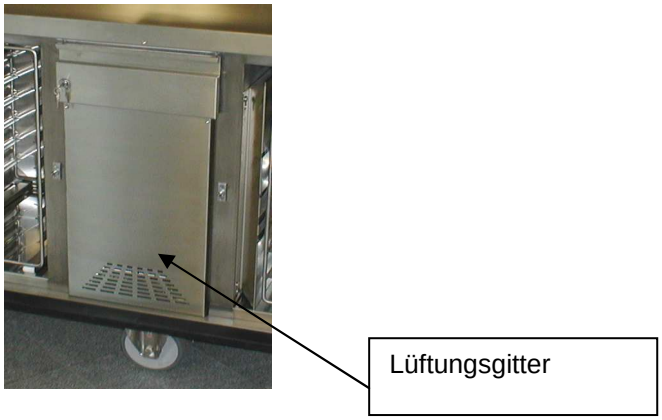


Abbildung: Lüftungsgitter der Kühlmaschine im Installationsfach

5.1.1 Standortänderung

Vorsicht! Materialschaden möglich!

Wird eine Standortänderung vorgenommen, so müssen alle mechanischen und elektrischen Kupplungen des Geräts gelöst werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Netzstecker ziehen und in Blindsteckdose (bei der Regio-Station) einstecken, um eine Beschädigung des Spiralkabels zu vermeiden
- Tür (en), Schublade schließen
- Feststeller an den Rollen lösen.
- Vergewissern Sie sich ständig, dass beim Fahren der Weg vor dem Gerät frei von Hindernissen jeder Art ist.
- Benutzen Sie beim Fahren den Schiebegriff. Schieben Sie fahrbare Geräte.

Wichtig

Regio-Station immer am Schiebegriff schieben. Feststeller an den Rollen sind nur beim Schieben zugänglich.

Vorsicht!

Gefahr von Sachschaden oder von Verletzungen durch unsachgemäßes Bewegen des Geräts !

Vorsicht!

Beträchtlich erhöhtes Gewicht des beladenen Geräts beachten.
Falls erforderlich Gerät mit zwei Personen bewegen.

- Arretieren Sie bei Aufstellung der fahrbaren Geräte die Rolle(n) mit dem Feststeller, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen zu sichern

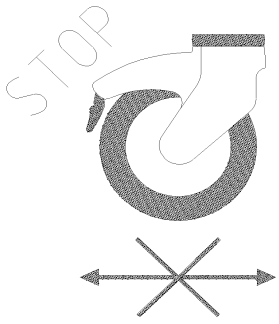


Abbildung 5-1-1-1: Feststellen der Rollen

5.2 Erstinbetriebnahme

Die Erstinbetriebnahme wird vom Bediener ausgeführt.

Wichtig!

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Gerät gründlich reinigen (siehe Kapitel Reinigen)
- Elektrische Anschlussbedingungen vor Ort und Angaben auf dem Typenschild des Geräts müssen übereinstimmen.
- Schukostecker an bauseitige Schukosteckdose anschließen.
  Oder (je nach Gerätetyp)
- CEE-Stecker an bauseitige CEE-Steckdose anschließen.
- Gerät ohne Befüllung bei Höchsttemperatur ca. 2 mal 30 Minuten aufheizen. Sorgen Sie während des erstmaligen Aufheizens für ausreichende Raumbelüftung.
- Funktion der Schalter/Kontroll-Leuchte und der Steuerung prüfen.
- Geräte mit Kühlfach, Kühl-Regenerierfach vor der ersten Inbetriebnahme ca. 1 Stunde ruhig stehen lassen, damit sich Öl, das sich im Kältekreislauf befindet, vollständig sammeln kann.
  Bei Zuwiderhandlung ist mit schweren Schäden am Gerät zu rechnen.

5.3 Funktion prüfen

- Gängigkeit und Entnehmbarkeit der Schublade prüfen
- Gängigkeit der Rollen und Feststeller prüfen
- Funktion der Schalter und der Steuerung prüfen.
- Ordnungsgemäßen Zustand des Steckers und des Spiralkabels prüfen.

5.4 Sicherheitshinweise zur Bedienung

Vorsicht!

Gefahr von Verletzungen oder von Sachschaden durch unsachgemäßes Bedienen des Geräts.

Vorsicht!

Zum Reinigen keinen Hochdruckreiniger verwenden! (siehe Reinigung).
Gerät nur mit feuchtem Lappen reinigen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unbeabsichtigt wieder in Betrieb genommen wird. Bringen Sie ggf. ein entsprechendes Warnschild an (z.B.: „außer Betrieb, nicht ans Stromnetz anschließen“)

Warnung!

In Ausnahmefällen und während der Reinigung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Unbedingt Netzstecker ziehen.
Elektrische Einrichtungen niemals mit Wasser oder ähnlichen Flüssigkeiten reinigen.

Siehe hierzu auch Kapitel 2.5 Besondere Arten von Gefahren.

Vorsicht ! Überroll- und Umsturzgefahr

Gerät beim Fahren nicht loslassen. Nicht unkontrolliert rollen lassen.
Beim Fahren über unebene Flächen ist mit unkontrolliertem Wegrollen oder Kippen zu rechnen.

Vorsicht!

Gefahr von Verletzungen an scharfen Kanten von Teleskopschienen, Auflageschienen, Lüftungsgittern.

Vorsicht ! Quetschgefahr !

Beim Schließen der Schublade, der Tür(en), beim Einschieben und Herausziehen der Hordengestelle (Transfergestelle) besteht Quetschgefahr.

Beim Einschieben von Thermoporten in die dafür vorgesehene Einstellnische (Typ 2 und Typ 9) , beim Abklappen/Hochklappen der Rundrohrtablettrutsche, beim Verstellen des Hustenschutzes besteht ebenfalls Quetschgefahr.

Vorsicht ! Verletzungsgefahr !

Hordengestell nur in leerem Zustand (ohne GN-Behälter) entnehmen oder Transferwagen benutzen.

Vorsicht ! Heiße Oberflächen !

An folgenden Stellen des Geräts besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen (siehe Abbildung):
1) im Bereich der Abdeckung
2) im Bereich Aufsatz Licht-/Wärme
3) auf der Innen- und Außenseite der Tür(en) von beheizten Fächern

Tragen Sie stets geeignete Schutzhandschuhe.

Achtung ! Verbrühungsgefahr durch heiße Dämpfe !

Beim Öffnen der Tür(en) nach dem Regenerier-/Aufheizvorgang tritt heißer Dampf aus.
Tür(en) vorsichtig öffnen und Dampf entweichen lassen.

Achtung ! Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten/Dämpfe!

Heiße Gastronorm-Behälter vorsichtig entnehmen. Behälter nicht bis zum Rand befüllen; der Inhalt könnte überschwappen.

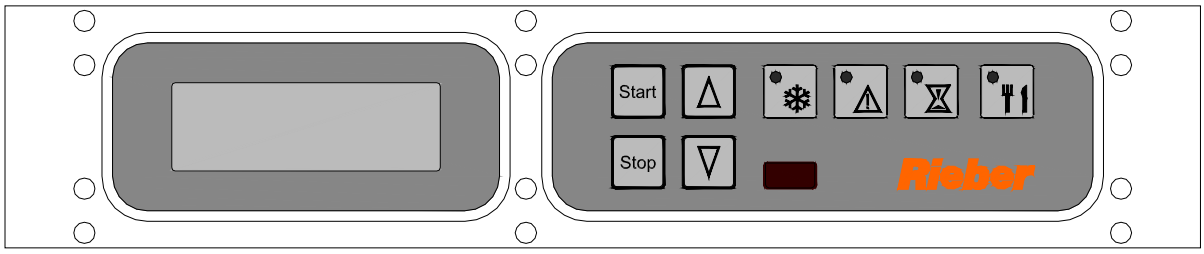
Tragen Sie stets geeignete Schutzhandschuhe.

5.5 Angaben zur Steuerung/Programmierung

5.5.1 Allgemeine Angaben

Der mikroprozessorgesteuerte Regler dient zur Temperaturregelung für die Aufbereitung von Speisen in einem fahrbaren Wagen (Regenerieren).
Das Gerät verfügt über:

- eine batteriegepufferte Echtzeituhr (RTC)
- eine automatische Startfunktion (Speisen werden in einem Zeitablauf so regeneriert, dass der gewünschte Fertigstellungs-Zeitpunkt eingehalten wird)
- ein Wochenprogramm für (Profile) Rezepte mit unterschiedlichen Regelparametern



5.5.2 Erklärung der verwendeten Symboltasten

Taste 1: Start

Starten des Kochvorgangs oder Auswahl und Bestätigung einer Funktion.

Taste 2: Stop

Beenden des Kochvorgangs oder Verlassen einer Funktion.
Mit der Stop-Taste kann der Alarm gestoppt werden. Der Summer wird dann abgeschaltet.

Taste 3 : AUF

Durchblättern (Scrollen) des Bildschirms oder Verstellen von Werten nach oben

Taste 4 : AB

Durchblättern (Scrollen) des Bildschirms oder Verstellen von Werten nach unten

Lampe 1: Blau

Kühlregelung ist aktiv

Lampe 2: Rot

Alarm oder Warnmeldung. Leuchtet bei allen Arten von Alarmen oder Warnungen.

Lampe 3: Gelb

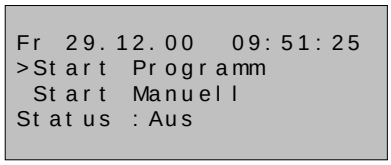
Speisen-Regenerierung läuft und ist noch nicht beendet.

Lampe 4: Grün

Speisen-Regenerierung ist abgeschlossen. Essen ist fertig.

5.5.3 Beschreibung der Anzeige (Display)

Wenn Sie die Regio-Station an das Stromnetz anschließen, erscheint dieser **LCD-Bildschirm**

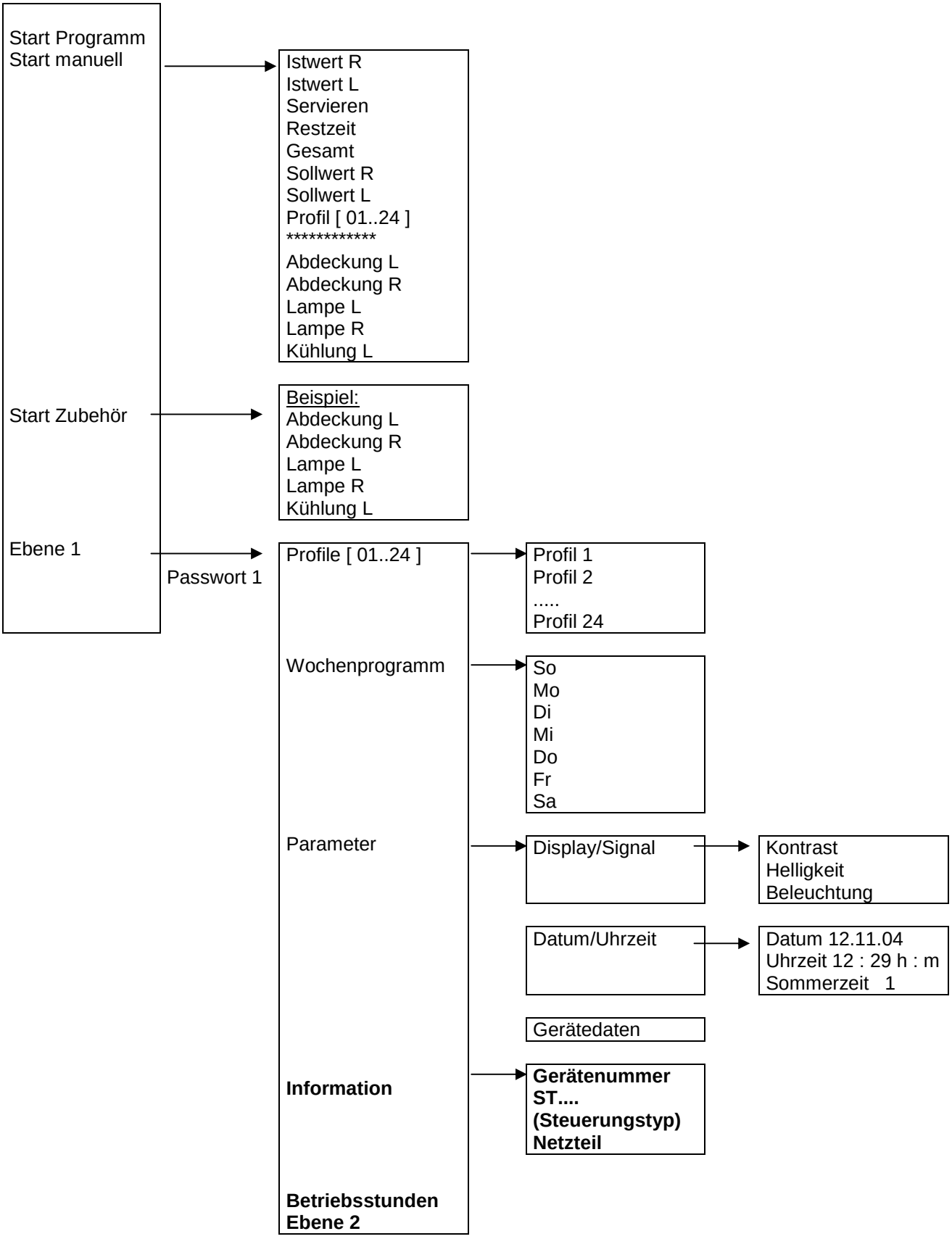


Beispiel: Gerät befindet sich im Grundzustand.

Die erste Zeile weist stets das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit aus. Die unterste Zeile ist für Statusmeldungen reserviert.
Die mittleren Zeilen sind jeweils Teil einer Liste, die nach oben oder unten durchgeblättert (gescrollt) werden kann.
Zur Verdeutlichung der Einstellbarkeit sind die mittleren Zeilen eingerückt und am Anfang der aktiven Zeile ist ein Cursor.

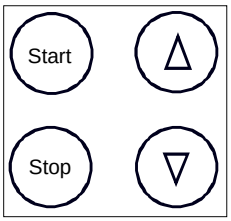
Bei einzelnen Funktionen stehen die Ziffern:
„0“ für Aus
„1“ für Ein

5.5.3.1 Beschreibung der Menüstruktur im Display



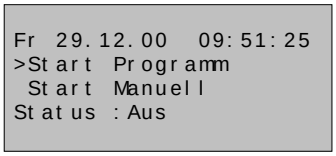
„Fett“ gedruckte Menüpunkte nur für Servicezwecke.

5.5.4 Bedienung der Symboltasten



- Mit den AUF- oder AB-Tasten wird die Liste der verstellbaren Funktionen (im Menü) durchgeblättert.
- Mit der START-Taste wird eine Funktion (d.h. ein Feld im Menü) ausgewählt (durch die Position des Cursors > markiert).
- Mit der AUF- oder AB-Taste kann im Menü nach unten oder oben gescrollt werden.
- Mit der START-Taste wird ein Wert ausgewählt (durch die Position des Cursors _ markiert)
- Mit den AUF-oder AB-Tasten kann der Wert dann verstellt werden.
- Durch erneutes Drücken der START-Taste wird der neue Wert gespeichert (bestätigt).
- Durch Drücken der STOP-Taste kommt man in der Menüstruktur eine Stufe/ Ebene zurück.

5.5.5 Start Programm



Nach Auswahl von „Start Programm“ wird nach dem in EBENE 1 definierten Profil (siehe Kapitel 5.5.8/ 5.5.9) und den vorgewählten Servierzeiten automatisch gestartet. Hinter dieser Funktion verbirgt sich, das von Ihnen voreingestellte Wochenprogramm mit dem jeweiligen Profil (1-24).
Sobald Sie die Funktion START-PROGRAMM wählen, schaltet sich das Gerät ein, und es bezieht sich auf den aktuellen Wochentag und das ihm zugeordnete Profil.
Mit der AUF- oder AB-Taste wird die Funktion angewählt.
Mit der START-Taste wird die Funktion dann aktiviert, und das Gerät läuft.

Falls das ausgewählte Profil nicht vollständig definiert ist, verweigert der Regler den Start. Nach dem Starten ist ein Verstellen der Temperaturen und Zeiten nicht mehr möglich !

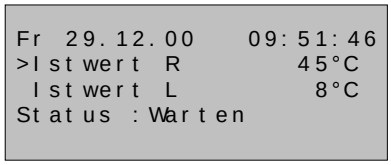
Durch Drücken der STOP-Taste kann der Prozess jeweils beendet werden.

Mit der AUF- oder AB-Taste erreichen Sie folgende Liste mit Informationen, die durchgeblättert (gescrollt) werden kann. Je nach Wagentyp können mehrere dieser Einstellparameter ausgeblendet sein.

- Istwert R
- Istwert L
- Servierzeit (Servieren)
- verbleibende Restzeit (Restzeit)
- gesamte Kochdauer (Gesamt)
- Sollwert L

Bei Bedarf stehen Ihnen je nach Wagentyp noch folgende Funktionen zur Verfügung:
- Abdeckung links oder rechts, ein- oder ausschaltbar
- Licht links oder rechts, ein- oder ausschaltbar
- Kühlung links, ein- oder ausschaltbar

5.5.6 Start Manuell



Nach Auswahl von „Start Manuell“ funktioniert die Regelung wie bei „Start Programm“ (5.5.5), jedoch werden die eingegebenen Servierzeiten ignoriert und das Gerät startet gleich mit der Regenerierphase (ohne Kühlung, Lagerung) siehe Diagramm Seite 36.

Falls das ausgewählte Profil nicht vollständig definiert ist, verweigert der Regler den Start. Nach dem Starten ist ein Verstellen der Temperaturen und Zeiten nicht mehr möglich !

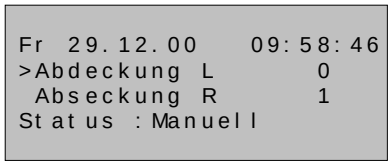
Durch Drücken der STOP-Taste kann der Prozess jeweils beendet werden.

Mit der AUF- oder AB-Taste erreichen Sie folgende Liste mit Informationen, die durchgeblättert (gescrollt) werden können. Je nach Wagentyp können mehrere dieser Einstellparameter auch ausgeblendet sein.

- Istwert R
- Istwert L
- Servierzeit (Servieren)
- verbleibende Restzeit (Restzeit)
- gesamte Kochdauer (Gesamt)
- Sollwert L

Bei Bedarf stehen Ihnen je nach Wagentyp noch folgende Funktionen zur Verfügung:
- Abdeckung links oder rechts, ein- oder ausschaltbar
- Licht links oder rechts, ein- oder ausschaltbar
- Kühlung links, ein- oder ausschaltbar

5.5.7 Starten zusätzlicher Funktion (Start Zubehör)

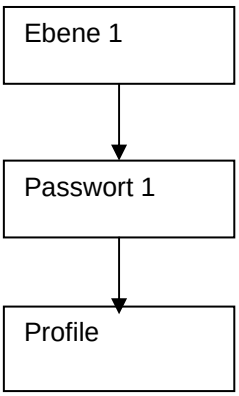


Nach Auswahl (je nach Wagentyp) von „Start Zubehör“ können einzelne Komponenten manuell zu- bzw. abgeschaltet werden.

5.5.8 Wochenprogramm eingeben/ändern

Für jeden Tag der Woche kann jeweils die Servierzeit für 3 verschiedene Mahlzeiten eingestellt werden (Frühstück, Mittagessen, Abendessen).
Unter Verwendung der Startautomatik wird dann die Speisenregenerierung durch die Echtzeituhr gesteuert.

Der Regler startet aber auf keinen Fall selbständig einen Regenerierungs-Zyklus.
Es muss immer zuerst die Startautomatik in Betrieb genommen werden !
Wenn eine Speise fertiggestellt wurde, muss trotzdem für die folgende Mahlzeit die Startautomatik aktiviert werden.
(Falls eine Mahlzeit zu spät fertiggestellt wurde, könnte auch die nachfolgende Mahlzeit verspätet werden).



Mit der AB-Taste wird die Funktion ausgewählt bis „EBENE 1“ erscheint, mit der START- Taste wird die Funktion dann aktiviert.

Der Cursor steht jetzt auf der Zahl (0). Betätigen Sie die AUF - oder AB – Tasten, um auf die Passwort-Zahl (1) zu kommen.
und bestätigen Sie wieder mit der START-Taste.

Wählen Sie Profile (1-24) und drücken Sie auf die START-TASTE um in die nächste Ebene zu gelangen. Jetzt können einzelne Korrekturen bzw. neue Rezepte (Profile) erstellt werden.

5.5.9 Profile eingeben

Die Profile werden in EBENE 1 definiert. Im Maximalausbau (Wagen gekühlt und beheizt) besteht jedes Profil aus einem Satz von folgenden Informationen:
Lagertemperatur, Lagerzeit, Aufheizzeit, Regeneriertemperatur, Regenerierzeit = Kochdauer, Warmhaltetemperatur, Warmhaltezeit.
Bei einfacheren Wagentypen sind entsprechend nur Teilmengen dieser Profile eingeblendet.

Es können bis zu 24 Profile abgespeichert werden.

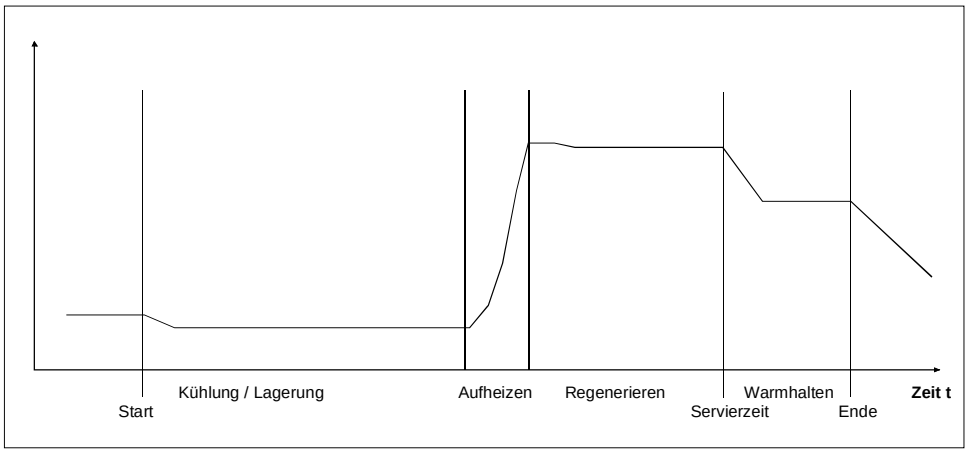


Abbildung 1: Regenerieren nach Profil mit vorgewählter Servierzeit

Die Speisen-Regenerierung nach Profil ist nur dann sinnvoll, wenn auch eine Servierzeit definiert ist.
Mit der Start-Prozedur (automatisch starten) wird dann vom Regler ausgerechnet, ob die Speise zuerst gelagert werden muss oder ob sofort mit dem Regenerieren begonnen wird.
Auf jeden Fall versucht die Startautomatik den eigentlichen Aufheizvorgang so zu legen, dass die Speisen möglichst zur gewünschten Servierzeit fertig gestellt sind.
Mit Fertigstellen der Speisen ertönt für 3 Sekunden der eingebaute Summer.

Falls die Start-Prozedur zu spät aktiviert wurde und deshalb die Servierzeit nicht eingehalten werden kann, wird die Fertigstellung entsprechend verspätet.
Nach Ablauf der Warmhaltezeit geht der Regler zurück in den Grundzustand und wartet auf den nächsten Start. Eine Verlängerung der Warmhaltephase wäre dann nur noch indirekt durch erneutes manuelles Starten mit geeigneter Temperaturvorwahl möglich.

5.5.10 Einstellbare Parameter für Profile

Kühlung	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) die Kühlung ein oder aus.
Vorkühltemperatur	[2, 14] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Vorheizdauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Zeit.
Vorheiztemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Regenerierdauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Zeit.
Regeneriertemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Warmhaltedauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Zeit.
Warmhaltetemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Abdeckung L	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) die Abdeckung L ein oder aus.
Abdeckung L Sollwert	[0, 70] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Abdeckung R	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) die Abdeckung R ein oder aus.
Abdeckung R Sollwert	[0, 70] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Lampe L	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) die Lampe L ein oder aus.
Lampe R	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) die Lampe R ein oder aus.
Kühlfach L	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) die Kühlung L ein oder aus.
Kühltemperatur	[2, 14] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.
Tellerwärmer	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) den Tellerwärmer ein oder aus.
Tellerwärmer Sollwert	[0, 90] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) - AB-Taste (∇) zum Einstellen der Gradzahl.

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

Speisen, die mehr Hitze benötigen, werden im Regenerierfach oben eingeschoben wie z.B. Gegrillte Hähnchenkeule, Braten usw.

Speisen, die weniger Hitze benötigen, werden unten eingeschoben wie z.B. Gemüse usw.

Bei den Regio-Stationen mit 2 Steuerungen (RST-6, RST-7) muss jede Steuerung separat programmiert werden.

5.5.11 Beispiel für Wochen-Programmierung

Aufgabenstellung: Sie wollen für die nächste Woche die Regio-Station programmieren.
Der **Speiseplan** sieht zum Beispiel wie folgt aus:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Im **Frühstücksbuffet** erhalten ist je nach Wunsch: Kaffee, Tee, Milch, versch. Säfte, versch. Brotsorten, Brötchen, Käseplatte mit Schnitt-, Weich- und Streichkäse, Wurstplatte mit verschiedenen Wurst- und Schinkensorten						
1 Paar Würstchen	Fleischkäse	Geschmelzte Maultaschen	Fleischküchle	Fisch-/Lachs-brötchen	Belegte, warme Seelen	Rühreier-Variationen
Im **Mittagsmenü** erhalten ist je nach Wunsch Suppe und Dessert						
Kohlsuppe Spinatgratin Mit Käsesoße Joghurt	Bohnen-Suppe Gegrillte Hähnchen-keule Kartoffelgratin Rahmsoße Gemüse Quark mit Früchten	Spargelcreme suppe Paniertes Schweine-kotelett Bratensoße Spätzle Endiviensalat Pudding	Kartoffel-suppe mit Broccoli Fleischbäll-chen-Spieß Reis,Paprika-Mais-Gemüse	Rote Bete Suppe Gebackenes Seelachsfilet Kartoffelsalat Remouladen-soße kl. gem. Salat Melone	Tomaten-suppe Ravioli mit Gemüse-füllung Tomatensoße Blattsalat Banane	Zwiebelsuppe Frikadelle mit Röstzwiebeln und Bratensoße Kartoffel-püree und Gemüse
Im **Abendmenü** erhalten ist je nach Wunsch: Kaffee, Tee, Milch, versch. Säfte, versch. Brotsorten, Brötchen, Kuchen, Käseplatte mit Schnitt-, Weich- und Streichkäse, Wurstplatte mit verschiedenen Wurst- und Schinkensorten						
Bayerische Weißwurst (1 Paar ca. 200 g) mit süßem Senf	Hawaii-Toast oder Italienischer Toast (Tomate u. Mozzarella überbacken)	Currywurst mit Brötchen	Paniertes Schnitzel mit Brötchen	Fischbröt-chen	Fleischkäse	

Als **Beispiel** programmieren wir für Dienstag 3 verschiedene Mahlzeiten wie folgt:
1) Gerät einschalten
2) Mit der AB-Taste (∇)wird die Funktion ausgewählt bis „EBENE 1“ erscheint.
3) Mit der START-Taste [START] wird die Funktion dann aktiviert.
4) Auf dem Display erscheint jetzt “ PASSWORT 0 “ Drücken Sie die START-Taste [START].
und der Cursor blinkt, auf der Zahl 0. Drücken Sie mit der AUF-Taste (Δ) die Zahl 1 und bestätigen wieder mit der ....START-Taste [START]
5) Es stehen Ihnen jetzt die Profile 1-24 frei. Wir nehmen das Profil 1 und bestätigen mit der START-Taste [START]
6) Wir sind jetzt im Profil 1, es stehen uns folgende Einstellparameter zur Verfügung (Beispiel Regio-Station Typ 3)

7) Für das Frühstücksbuffet benötigen wir folgende Funktionen:

- Links im Kühlfach werden die Speisen wie z.B. Käseplatte mit Schnitt-, Weich- und Streichkäse, Schinken, Milch usw. eingeschoben, um sie frisch zu halten.

Kühlfach L	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) schalten die Kühlung L ein
Kühltemperatur	[2, 14] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 5℃ Grad ein

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

- Rechts im Regenerierfach werden die Speisen, die warm serviert werden, wie z.B. Fleischkäse eingeschoben.

Regenerierdauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 60 Min (beim 230-V-Gerät)/ 40 Min (beim 400-V-Gerät) ein.
Regeneriertemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 170 ℃ (beim 230-V-Gerät)/ 140 ℃ (b eim 400-V-Gerät) ein.
Warmhaltedauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 30 Min (beim 230-V- und beim 400-V-Gerät) ein
Warmhaltetemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 70 ℃ (beim 230-V- und beim 400-V-Ge rät) ein

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

8) Für das Mittagsmenü benötigen wir folgende Funktionen:

- Links im Kühlfach werden die Speisen wie z.B. Quark mit Früchten eingeschoben, um sie frisch zu halten

Kühlfach L	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) schalten die Kühlung L ein
Kühltemperatur	[2, 14] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 5℃ Grad ein

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

- Rechts im Regenerierfach werden die Speisen, die warm serviert werden, wie z.B. Gegrillte Hähnchenkeule, Kartoffelgratin, Rahmsoße, Gemüse, Bohnensuppe eingeschoben.

Regenerierdauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 60 Min (beim 230-V-Gerät)/ 40 Min (beim 400-V-Gerät) ein.
Regeneriertemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 170 ℃ (beim 230-V-Gerät)/ 140 ℃ (b eim 400-V-Gerät) ein.
Warmhaltedauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 30 Min (beim 230-V- und beim 400-V-Gerät) ein
Warmhaltetemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 70 ℃ (beim 230-V- und beim 400-V-Ge rät) ein

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

9) Für das Abendmenü benötigen wir folgende Funktionen:

- Links im Kühlfach werden die Speisen wie z.B. Käseplatte mit Schnitt-, Weich- und Streichkäse, Schinken, Milch usw. eingeschoben, um sie frisch zu halten.

Kühlfach L	[0: AUS, 1: EIN]	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) schalten die Kühlung L ein
Kühltemperatur	[2, 14] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 5℃ Grad ein

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

- Rechts im Regenerierfach werden die Speisen, die warm serviert werden, wie z.B. Hawaii- Toast oder Italienischer Toast (Tomate u. Mozzarella überbacken) eingeschoben.

Regenerierdauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 60 Min (beim 230-V-Gerät)/ 40 Min (beim 400-V-Gerät) ein.
Regeneriertemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 110 ℃ (beim 230-V-Gerät)/ 80 ℃ (be im 400-V-Gerät) ein.
Warmhaltedauer	[0, 60] Min	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 30 Min (beim 230-V- und beim 400-V-Gerät) ein
Warmhaltetemperatur	[0, 170] ℃	Drücken Sie auf die START-Taste, [START] dann mit der AUF-Taste (Δ) und stellen 70 ℃ (beim 230-V- und beim 400-V-Ge rät) ein

Bestätigen Sie die eingegebenen Werte immer mit der START-Taste.

5.5.12 Kühlung L (linkes Fach) einstellen

Die Kühlung für das linke Fach (soweit vorhanden, abhängig vom Gerätetyp) kann eingestellt werden:

- in Ebene 1 unter Profile [01..24]
- im Startmenü unter Start manuell – Kühlung L
- im Startmenü unter Start Zubehör – Kühlung L

Folgende Eingabewerte sind möglich:

0 Kühlung L (linkes Fach) ist ausgeschaltet

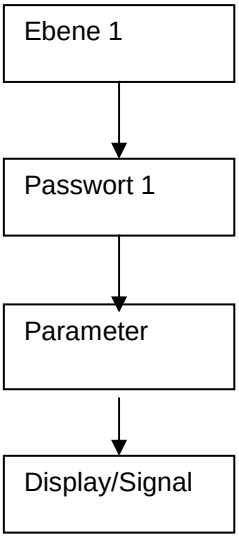
1 Kühlung L ist eingeschaltet und wird bei Programmende automatisch abgeschaltet.

2 Kühlung L läuft in Dauerbetrieb so lange weiter bis manuell, durch Drücken der STOP-Taste, der Kühlvorgang beendet wird.

5.5.13 Displayanzeige ändern

Das Display kann je nach Wunsch geändert werden.
Folgende Funktionen stehen zur Auswahl:

- Kontrast (in %)
- Helligkeit (in %)
- Beleuchtung (in Sekunden)



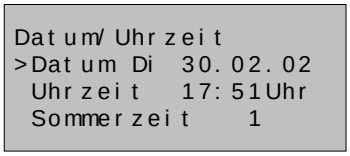
Mit der AB-Taste wird die Funktion ausgewählt bis „EBENE 1“ erscheint, mit der START- Taste wird die Funktion dann aktiviert.

Der Cursor steht jetzt auf der Zahl (0). Betätigen Sie die AUF - oder AB – Tasten, um auf die Passwort-Zahl (1) zu kommen.
und bestätigen Sie wieder mit der START-Taste.

Wählen Sie die Parameter und drücken Sie auf die START-Taste um in die nächste Ebene zu gelangen

Unter Display werden die Funktionen Kontrast, Helligkeit, Beleuchtung eingestellt.
Der Wert wird jeweils mit der AUF- oder AB-Taste verändert und mit der START-Taste bestätigt.
Mit der STOP-Taste wird die Funktion beendet, ohne dass der neue Wert gespeichert wird. Es wird dann jeweils um eine Ebene in der Menüstruktur zurückgesprungen.

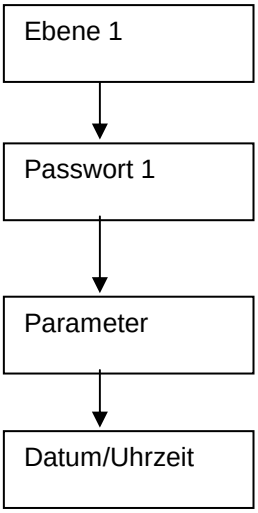
5.5.14 Datum/Uhrzeit einstellen



Datum und Uhrzeit werden vom Werk voreingestellt. Datum und Uhrzeit können jedoch auch manuell in EBENE 1 geändert werden.

Beim Menüpunkt **Sommerzeit** können die Werte „0“ und „1“ eingegeben werden:
„0“ bedeutet:
automatische Umstellung Sommerzeit/Winterzeit ist nicht aktiv.

„1“ bedeutet:
automatische Umstellung Sommerzeit/Winterzeit ist aktiv.



Mit der AB-Taste wird die Funktion ausgewählt bis „EBENE 1“ erscheint, mit der START- Taste wird die Funktion dann aktiviert.

Der Cursor steht jetzt auf der Zahl (0), betätigen Sie die AUF - oder AB – Tasten, um auf die entsprechende Passwort Zahl (1) zu kommen.
Bestätigen Sie wieder mit der START-Taste.

Wählen Sie die Parameter und drücken Sie auf die START-Taste, um in die nächste Ebene zu gelangen

Bei mehrstelligen Parametern wie dem Datum/Zeit werden die Stellen (Jahreszahl, Monat, Tag) nacheinander eingestellt.
Beginnend bei der Jahreszahl (beachten Sie den Cursor) wird der Wert mit der AUF- oder AB-Taste verändert und mit der START-Taste wird dann auf die nächste Stelle (Monat) gesprungen.
Mit der STOP-Taste wird die Funktion beendet, ohne dass der neue Wert gespeichert wird. Es wird dann jeweils um eine Ebene in der Menüstruktur zurückgesprungen.

5.5.15 Signalton

Der Signalton ertönt bei nicht geschlossener Tür und bei Betriebsstörungen, und kann mit der STOP-Taste abgestellt werden. **Lampe 2: Rot** leuchtet jedoch so lange weiter, bis die Tür geschlossen, bzw. die Störung beseitigt wurde.

Der Signalton lässt sich im Sekunden-Takt (zwischen 0 und 10 Sekunden) einstellen.

Den Wert verstellen Sie mit den AB – oder - AUF-Tasten.

5.5.16 Sprache für Display/Programmierung einstellen

Das Gerät wird standardmäßig ausgeliefert mit einer voreingestellten Sprache, entsprechend der angegebenen Lieferadresse.
Es stehen standardmäßig 6 Sprachen zur Auswahl. Diese Sprachen haben bei der Programmierung der Steuerung folgende Kennziffern:

Kennziffer 0	deutsch DE
Kennziffer 1	englisch EN
Kennziffer 2	französisch FR
Kennziffer 3	niederländisch NL
Kennziffer 4	spanisch ES
Kennziffer 5	italienisch IT

Je nach Gerätetyp ist eine 6-sprachige oder eine 2-sprachige Steuerung eingebaut, wie folgt:
Bei Regio-Station Typ 6, 7, 11 und 12 sind 6 Sprachen einstellbar.

Bei allen anderen Typen (außer Typ 6, 7, 11, 12) sind 2 Sprachen einstellbar. Die Sprache deutsch ist standardmäßig eingestellt. Zusätzlich ist bei Bestellung des Geräts eine weitere Sprache (EN, FR, NL, ES oder IT) zuwählbar.

Zum Einstellen der Sprache gehen Sie wie folgt vor:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (durch Ziehen des Netzsteckers).
- Drücken Sie die AUF- und AB-Taste gleichzeitig und schließen Sie, während Sie beide Tasten gedrückt halten, das Gerät ans Stromnetz an. Halten Sie die AUF- und AB-Taste so lange gedrückt, bis folgende Anzeige im Display erscheint:

```
  Konfig
>Einstellung
  Testmode
  Neustart
```

- Betätigen Sie die AUF- oder AB-Taste bis der Cursor > auf dem Menüpunkt “Einstellung” steht.
- Drücken Sie zum Bestätigen die START-Taste.

Es erscheint folgende Anzeige im Display:

```
  Einstellung
> Typ          5
  Sprache      0
  AM/PM        0
```

- Betätigen Sie die AUF- oder AB-Taste bis der Cursor auf dem Menüpunkt “Sprache” steht.
- Drücken Sie zum Bestätigen die START-Taste.

```
  Einstellung
  Typ          5
> Sprache     0
  AM/PM        0
```

- Betätigen Sie die AUF- oder AB-Taste bis der Cursor _ auf der gewünschten Kennziffer für die Sprache (0 – 5) steht.
- Drücken Sie zum Bestätigen der gewünschten Kennziffer die START-Taste.

- Durch Drücken der STOP-Taste kommen Sie nun ein Feld zurück ins Hauptmenü.

```
  Konfig
  Einstellung
  Testmode
> Neustart
```

- Betätigen Sie die AUF- oder AB-Taste bis der Cursor > auf dem Menüpunkt “Neustart” steht.
- Drücken Sie zum Bestätigen nun die START-Taste.

Es erscheint das Startmenü (siehe Kapitel 5.5.3).

Vorsicht ! Nehmen Sie ausschließlich im Menüpunkt „Sprache“ Änderungen vor. Die Einstellung (Typ) darf auf keinen Fall verändert werden, ansonsten erlischt die Gewährleistung.
Es besteht die Gefahr von schwerem Materialschaden an Gerät und Steuerung.

Mögliche Begriffe/Sprachen im Display

DE	EN	FR	NL	ES	IT
Konfig.	Configuration	Configuration	Configuratie	Configuratión	Configurazione
Einstellung	Setting	Réglage	Instelling	Ajuste	Impostazione
Testmode	Testmode	Mode test	Testmode	Modo Test	Testmode
Neustart	Restart	Nouveau départ	Nieuwe Start	Reinicio	Nuova partenza
Einstellung	Setting	Réglage	Instelling	Ajuste	Impostazione
Typ	Type	Type	Type	Tipo	Tipo
Sprache	Language	Langue	Taal	Idioma	Lingua
AM/PM	AM/PM	AM/PM	AM/PM	AM/PM	AM/PM

5.6 Beschicken/Entladen

5.6.1 Regenerierfach/Kühlfach beschicken/entladen

Zum Beschicken:

- Tür(en) durch Ziehen am Griff ganz öffnen.
- Hordengestell in den Garraum einschieben.

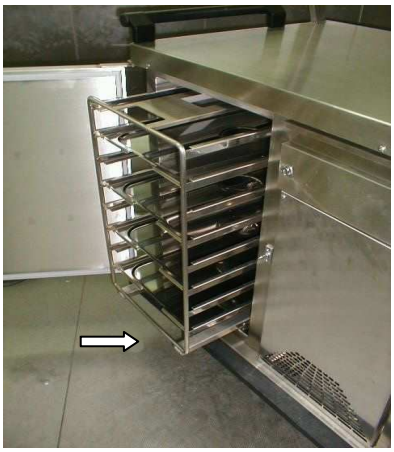


Abbildung 5-6-1-1

- Hordengestell so weit nach hinten schieben, dass es hinter der Sicke im Boden arretiert ist.
- Befüllte Gastronorm-Behälter einschieben. (Achtung ! Klemmgefahr)

Oder:

- Hordengestell, bestückt mit befüllten Gastronorm-Behältern, mit Hilfe des Transferwagens einschieben.

Dazu:

- Transferwagen genau vor dem Regenerierfach/Kühlfach aufstellen. Transferwagen gegen Wegrollen sichern.
- Vor Einschieben des Hordengestells Arretierung am Transferwagen mit dem Fuß lösen (siehe Abbildung 5-6-1-2)

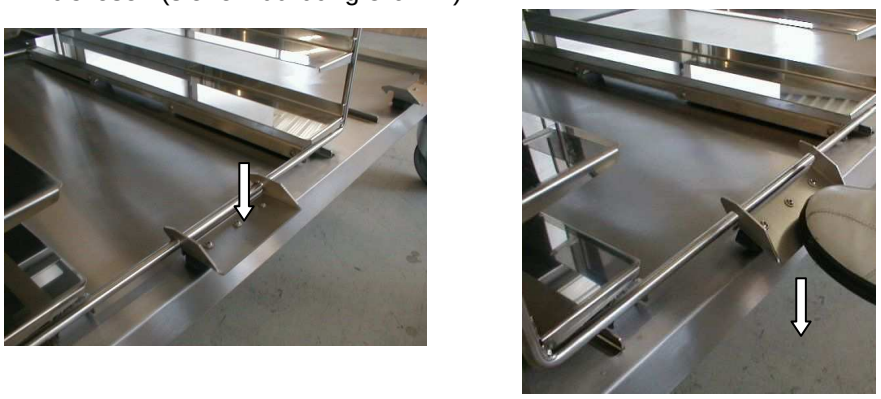


Abbildung 5-6-1-2

- Hordengestell so weit einschieben, bis es im Kühl-, /Regenerierfach einrastet.

Vorsicht !

- Transferwagen genau vor dem Garraum aufstellen. Transferwagen gegen Wegrollen sichern.

Vorsicht!

- Hordengestell mit Behältern niemals ohne Transferwagen einschieben. Verletzungsgefahr! Behälter können herausrutschen !
- Behälter immer ganz einschieben.
- Nach Bestückung der Fächer die Tür(en) schließen, bis der Türverschluss einrastet.
- Gerät ggf. starten (START-Taste).

Nach Ende des Garvorgangs:

- Tür(en) vorsichtig öffnen
- Behälter vorsichtig entnehmen

Oder:

- Hordengestell auf Transferwagen ziehen.
  Dazu:
- Transferwagen genau vor dem Kühlfach/Regenerierfach aufstellen. Transferwagen gegen Wegrollen sichern durch Arretierung der Rollen mit den Feststellern.
- Hordengestell aus dem Wagen waagrecht direkt auf den Transferwagen ziehen, bis das Hordengestell auf dem Transferwagen einrastet.

Vorsicht! Verletzungsgefahr !

Prüfen Sie, bevor Sie den Transferwagen wegfahren, ob die Hordengestelle sicher eingerastet sind.

Vorsicht ! Gefahr !

Gerät und Gargut/Behälter/Hordengestell sind heiß.
Gefahr des Verbrennes an heißen Oberflächen und/oder Verbrühens mit heißen Dämpfen.

Vorsicht Klemmgefahr !

Beim Herausziehen und Einschieben der Behälter.

Vorsicht Gefahr von Verletzungen oder Materialschaden !

Benutzen Sie Gastronormbehälter nur in einwandfreiem Zustand.

Vorsicht!

Gefahr von Verletzungen an scharfen Kanten der Hordengestelle.

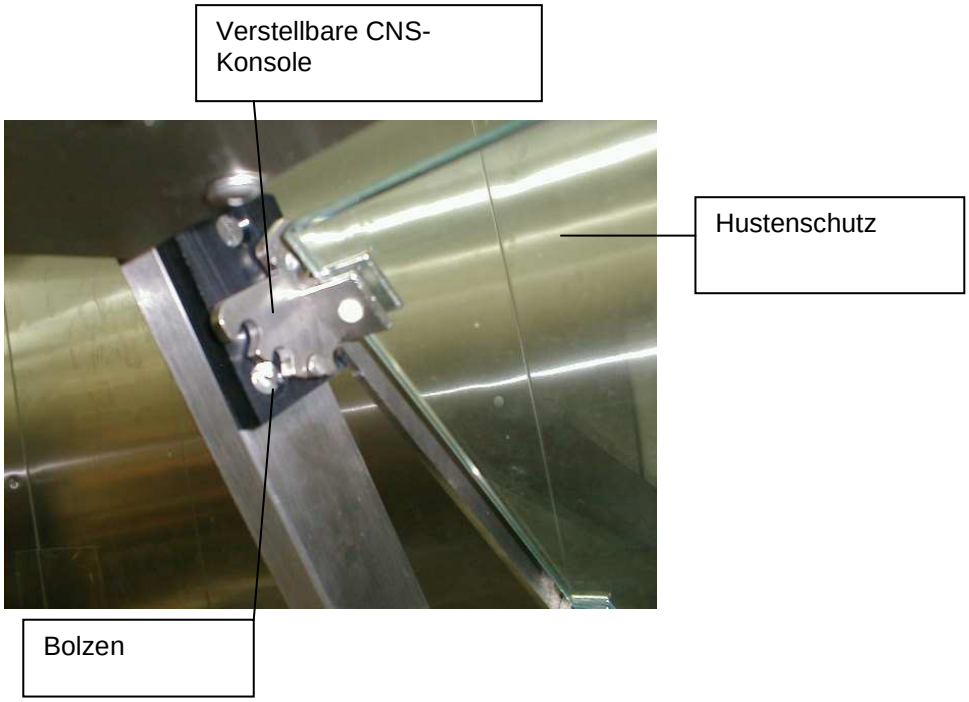
Beim Beschicken/Entladen beachten!

Türen rasch schließen, um unnötigen Kälte-/Wärmeverlust zu vermeiden.
Türen immer ganz schließen.

Kühlgut vorgekühlt (+6 °C) einbringen. Das Gerät is t nicht zum Herunterkühlen von Lebensmitteln geeignet !

5.7 Neigung des Hustenschutzes verstellen

- Hustenschutz leicht anheben, bis die verstellbare CNS-Konsole aus dem Bolzen rutscht.
- Bei gewünschter Neigung Glas absenken und sicherstellen, dass der Bolzen in der Konsole eingerastet ist.

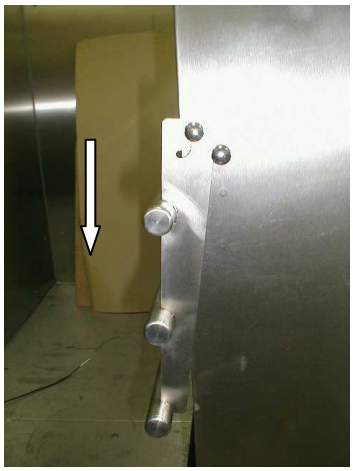


5.8 Tablettrutsche abklappen

Zum Abklappen der Rundrohrtablettrutsche:

- Tablettrutsche anheben

- Tablettrutsche festhalten und langsam absenken



Achtung ! Quetschgefahr

Hochklappen der Tablettrutsche in umgekehrter Reihenfolge.
Tablettrutsche nach dem Hochklappen vorsichtig in waagrechten Zustand absenken.

Vorsicht!

Prüfen Sie, ob die Tablettrutsche eingerastet ist.

6. Hilfe bei Störungen

- Reparaturarbeiten dürfen nur vom Service vorgenommen werden.
- Bei Störungen verständigen Sie bitte den Kundendienst der Fa. Rieber, unter Angabe des Gerätetyps und der Gerätenummer. (siehe Typenschild)
- Die Adresse des für Sie zuständigen Servicepartners finden Sie auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung.

6.1 Übersicht der möglichen Störungsmeldungen und Hilfen zur Beseitigung

Symtom / Ursache	Abhilfe	Wer?
Keine Anzeige im Display/ - Steckerverbindung unterbrochen - Stecker nicht angeschlossen	Überprüfung der Steckerverbindungen Überprüfung der Sicherung	Bediener
Grüne Kontrolllampe leuchtet nicht / - Regio-Stationswagen nicht richtig angeschlossen	Anschluss kontrollieren	Bediener
Temperatur nicht regelbar (zu gering / hoch) - Temperaturregelung defekt	Gerät darf nicht mehr in Betrieb genommen werden	Service
Kühltemperatur nicht regelbar / - Temperaturregelung / Kühlung defekt	Gerät darf nicht mehr in Betrieb genommen werden	Service
Stecker / Spiralkabel / Wippschalter defekt	Service anfordern	Bediener
Bremsen / Laufrollen (Lenkrollen) blockiert	Blockade beheben; Blockierende Fremdkörper entfernen	Bediener
Bremsen / Lenkrollen defekt	Rollen austauschen (siehe Ersatzteile)	Bediener
Bei Geräten mit Schublade: Keine Anzeige im Display/ – Sicherheits-Temperaturbegrenzer hat ausgelöst, bei Umgebungstemperatur **unter** – 4 ℃	Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder aktiv setzen, durch Drücken des Reset-Knopfs (unter der Schublade) Siehe Kapitel Instandhaltung, Wartung	Bediener
Bei Geräten ohne Schublade: Keine Anzeige im Display/ – Sicherheits-Temperaturbegrenzer hat ausgelöst, bei Umgebungstemperatur **unter** –4 ℃	Service anfordern Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder aktiv setzen	Bediener Service

7. Instandhaltung/ Wartung

7.1 Reinigen

Allgemeines:

Für Einrichtungen und Geräte, in denen Lebensmittel transportiert, gelagert bzw. dargeboten werden, ist die Reinigung besonders wichtig. Deshalb muss zur Erhaltung der hygienischen Bedienung das Benutzerpersonal das Kapitel Reinigung beherrschen.

Warnung vor elektrischer Spannung!

Vor der Reinigung an elektrischen Geräten ist die Netzverbindung zu trennen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Reinigung nicht unbeabsichtigt in Betrieb genommen wird. Bringen Sie ggf. ein entsprechendes Warnschild an (z.B.: „außer Betrieb, nicht ans Stromnetz anschließen“)

Vorsicht Verbrennungsgefahr!

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass sich alle Geräteteile auf Raumtemperatur abgekühlt haben.

Vorsicht!

Zum Reinigen der Regio-Station keinen Hochdruckreiniger verwenden!
Geräte sind nicht Spülmaschinen-tauglich!
Gerät nur mit feuchtem Lappen reinigen.

Das Hordengestell kann mit Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Vorsicht! Materialschaden!

Saure Reinigungsmittel dürfen keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberfläche oder gar zum Durchrosten führen können.

Chlorhaltige Reinigungsmittel, chlorhaltiges Wasser, chlorhaltiger Wasserdampf verfärben die Edelstahl-Oberfläche bräunlich und es kann Korrosion entstehen. Ebenso wirken derartige Fußbodenreinigungsmittel in der näheren Umgebung. Gefahr von Sachschaden.
Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden, auch nicht in der näheren Umgebung des Geräts.

Die Anwendung der Reinigungsmittel erfolgt nach Anweisung des Herstellers.

Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z.B. mit einem weichen Kunststoffvlies. Anschließend mit klarem Wasser abwaschen.

Die Reinigung des Gerätes nur mit den dafür vorgesehenen Reinigungsmitteln und wenig Wasser durchführen.

Vorsicht!

Gefahr von Verletzungen an scharfen Kanten von Bodenunterseite, Lüftungsgitter, Seitenführungselementen und Hordengestell (siehe auch Kapitel 2.5 Besondere Gefahren)

7.2 Erstreinigung

Nach der Montage/Aufstellung der Geräte ist eine Erstreinigung durchzuführen, damit Bau- bzw. Montagerückstände gründlich entfernt werden.

Zur Reinigung sind nicht –abrasiv wirkende Reinigungsmittel oder saure Reinigungsmittel zu verwenden.

Vor der Reinigung ist die Regio-Station elektrisch zu entkoppeln. Andere Bauteile, die auf das Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, müssen geschützt werden.

7.3 Laufende Reinigung

Zur Reinigung sind scheuermittelfreie Reinigungsmittel zu verwenden.

Fettverschmutzungen und fettgebundener Pigmentschmutz sind durch:
- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger

leicht zu entfernen.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzten Ölen und Fetten) helfen:
- Lösemittelreiniger und
- Scheuermittelfreie Emulsionen.

7.4 Desinfektionsreinigung

Das Gerät sollte in regelmäßigen Abständen oder nach besonderer Verunreinigung gereinigt und desinfiziert werden. Desinfektionsreiniger haben Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime –unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff.
Produkte verwenden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

Faustregel:

- Immer erst reinigen – danach desinfizieren!

- Niemals Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel zusammen anwenden. Die Mittel können sich in ihrer Wirkung gegenseitig aufheben.

7.5 Innenreinigung

Warnung!

Vermeiden Sie den Kontakt von Feuchtigkeit mit den elektrischen Bauteilen des Geräts.

Sachschäden oder Verletzungen durch elektrischen Kurzschluss werden dadurch vermieden.

Die nachfolgend aufgeführten Teile können zur Grundreinigung dem Gerät entnommen und gereinigt werden.

7.5.1 Schublade aus- und einbauen

Schublade aus- und einbauen:

- zum Reinigen der Schublade
- zur Betätigung des Reset-Knopfs.

Wie folgt:

- Schublade ganz herausziehen.
- Schublade anheben und vorsichtig schräg nach oben herausheben.
- Zum Reinigen Schublade vorsichtig abstellen.

Vorsicht!

Verletzungsgefahr an Teleskopschienen.
Klemmgefahr beim Entnehmen der Schublade

Nach dem Reinigen:

- Schublade vorsichtig aufnehmen und gerade in die Teleskopschienen einsetzen.

Beim Einsetzen der Schublade ist darauf zu achten, dass die Aussparung in der Teleskopschiene (an der Schublade) genau in die Rolle der Schubladenführung passt.

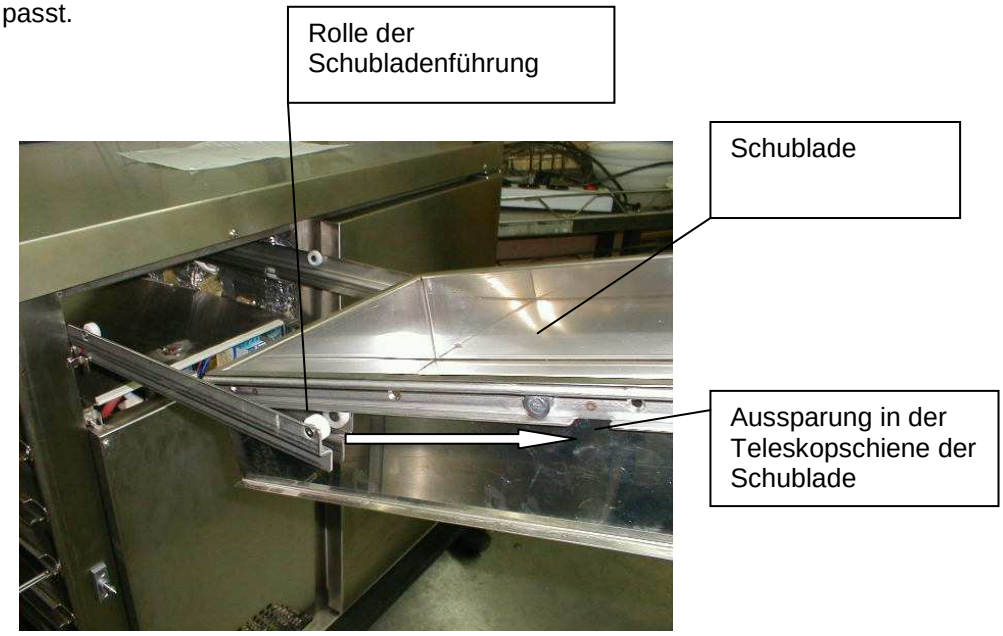


Abbildung: Schublade über dem Installationsfach

7.5.2 Lüftungsgitter zum Reinigen ausbauen

Das Lüftungsgitter darf nur von einer Fachkraft (Service) abgenommen werden, um mit einem Pinsel den Verflüssiger der Kühlmaschine zu reinigen.
Unbedingt vorher den Netzstecker ziehen !

Vorsicht !

Quetsch- und Schneidgefahr beim Aus- und Einhängen des Lüftungsgitters.

7.5.3 Steckkammerdichtung aus- und einbauen

Die Steckkammerdichtung, bestehend aus einem umlaufenden Dichtrahmen. Sie ist aus den Profilen ohne Werkzeug herauszunehmen und durch Druck nach der Reinigung wieder einzusetzen.
Dichtung beim Einsetzen zuerst an den Ecken fixieren.
Dichtung siehe Photo

Die Steckkammerdichtung regelmäßig reinigen, um Ablagerungen zu entfernen.

Die Steckkammerdichtungen können in der Spülmaschine gereinigt werden.

7.6 Instandhaltung/Instandsetzung

7.6.1 Sicherheits-Temperaturbegrenzer zurücksetzen

Zum Zurücksetzen des Sicherheits-Temperaturbegrenzers Reset-Knopf unter der Schublade drücken.

Vorher Schublade ausbauen, siehe Kapitel 7.5.1.

7.6.2 Blenden von Installationsfächern abnehmen

- Zum Demontieren der Installationsfach-Blende, obere Schrauben lösen.
- Blende schräg kippen und herausnehmen.
- Einsetzen der Blende in umgekehrter Reihenfolge.

Vorsicht ! Quetsch- und Schneidgefahr beim Aushängen der Blende !

Für Wartungsarbeiten (Service) Schrauben lösen.

Warnung ! Stromschlaggefahr !

Die Installationsfächer dürfen nur vom Fachpersonal (Service) geöffnet werden. Bevor die Blenden abgenommen werden, muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden.

7.6.3 Hustenschutzglas austauschen

- Sicherungsschrauben aus Polyamid von der Bedienungsseite aus lösen
- Glas von der Gästeseite aus leicht anheben.
- Glas aus den Glashaltern herausheben und vorsichtig ablegen.
- Neues Glas in umgekehrter Reihenfolge, wie beschrieben, einsetzen.
- Sicherungsschrauben anziehen.

7.6.4 Licht-/Wärmestrahler im Aufsatz austauschen

- Blende mit einer Hand festhalten
- 4 Schrauben lösen (1)
- Blende vorsichtig ablegen
- Licht-Wärmestrahler durch seitliches Verschieben in eine Richtung (2) aus der gefederten Halterung lösen und vorsichtig entnehmen.
- Neuen Strahler einsetzen, dazu Strahler auf einer Seite in den gefederten Halter einsetzen. Durch leichten Druck nach außen ergibt sich ausreichend Spielraum, um den Strahler auf der anderen Seite in den zweiten Halter einzuschieben.
- Blende einsetzen und Schrauben anziehen

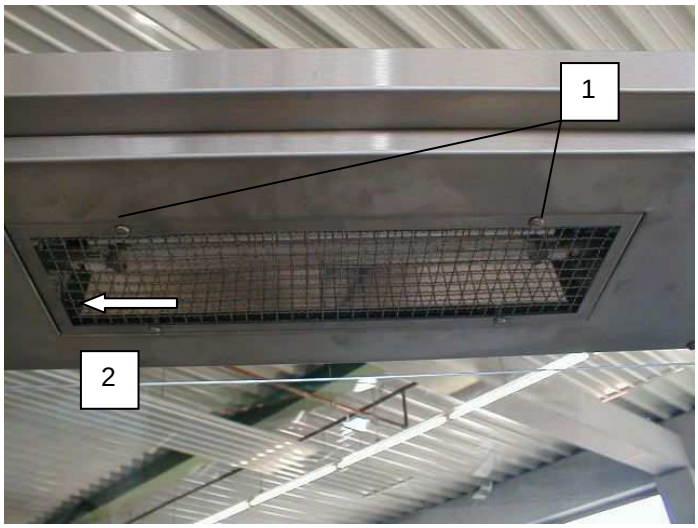


Abbildung 7-6-4-1: Blende und Licht-/Wärmestrahler

Vorsicht! Verletzungsgefahr!

Licht-/Wärmestrahler sind leicht zerbrechlich.
Entsorgen Sie die Licht-/Wärmestrahler umweltgerecht.
Bevor die Blenden abgenommen werden, muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden.

8. Reinigungsmittel

Die hochwertigen Oberflächen können durch die Anwendung falscher Reinigungsmittel und Verfahren beschädigt werden und ihre schmutzabweisende Wirkung verlieren.
Nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über geeignete Reinigungsmittel.

Mittel	**Bemerkung**
mechanische Reinigungsmittel	
Borstenerzeugnisse	gut geeignet sind Bürsten mit Natur-, oder Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden(Putzwolle) und textile Flächengebilde (Maschinen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, (Vlies). Sehr gut geeignet sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern, um Griffspuren von Edelstahl rostfrei und Chromnickelstahl-Oberflächen zu entfernen.
Kunststoffvlies	ohne Schleifkörner.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher
Chemische Reinigungsmittel	
Allzweckreiniger	Besonders für leichtere Fettverschmutzungen
Neutralreiniger	Für mit Öl und Fett verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle)
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von: Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken, Farben.
Scheuermittelfreie Emulsionsreiniger	Besonders für starke Fettverschmutzungen, Farben
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende, (pathogene) Keime – unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Produkte verwenden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.
Saure Reiniger	Entfernt Verschmutzungen wie Kalkablagerungen, Rostablagerungen, fettgebundenen Pigmentschutz, leichtere Fettverschmutzungen.

9. Ersatzteile

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile / Original-Verschleißteile- diese Teile sind speziell für das Gerät konzipiert. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.
Sie finden Ersatzteile auch im Rieber- Online- Store unter http://shop.rieber.de.

Teile und Sonderausstattungen, die nicht von uns geliefert wurden, sind auch nicht von uns zur Verwendung am Gerät freigegeben.

9.1 Ersatzteile mechanisch

Bezeichnung	**Bestell- Nr.**
Bockrolle Ø 160	32 26 23 03
Lenk-Stopprolle Ø 160	32 26 13 03
Schiebegriff komplett	37 13 03 36
Türdichtung Warmfach	37 28 25 15
Türdichtung Kaltfach	37 28 25 16
Türdichtung Neutral/Tellerfach	37 28 25 19
Türe kpl. Warmfach rechts	58 28 14 10
Türe kpl. Warmfach links	58 28 14 11
Türe kpl. Neutral/Tellerfach	58 28 14 12
Türe kpl. Kaltfach	58 28 14 09
Scheibe f. Hustenschutz	37 01 05 85
Stoßleiste in L-Form	40 20 16 85
Verschl. Stopfen f. Stoßleiste	37 13 08 01
Hordengestell	88 27 11 01
Heizungs- Abdeckblech	58 28 09 01
Register f. Neutral/Tellerfach	55 01 79 01
Türverschluss nicht abschließbar	32 10 50 18
Türverschluss abschließbar	32 10 50 22
Kloben f. Türverschluss	32 10 50 24
Schublade GN 1/1	58 04 32 01

9.2 Ersatzteile elektrisch

Bezeichnung	Bestell-Nr.	Bemerkungen
Expansionsventil (Düseneinsatz)	32 30 10 01	Geräte mit Kühlung
Schalter	33 84 11 14	
Steuerung	Bei der Steuerung geben Sie bitte die Geräte-Nummer und die Auftragsnummer an.	
Spiralkabel mit CEE-Stecker 400 V, 2,5 m lang	33 10 29 13	Bei 400-V-Version
Spiralkabel mit Schukostecker, 230 V, 2,5 m lang	33 10 03 09	Bei 230-V-Version
Radiallüfter	33 20 22 03	
Fühler Regenerierfach	33 06 45 05	
Rohrheizkörper ca. 2 x 1520 W	33 01 01 65	Bei 230-V-Version
Rohrheizkörper ca. 2 x 3300 W	33 01 01 68	Bei 400-V-Version
Flüssigkeitsabscheider	32 54 01 01	Geräte mit Kühlung
Filtertrockner	32 54 02 05	Geräte mit Kühlung
Schauglas	32 54 07 03	Geräte mit Kühlung
Türschalter (Magnetschalter	33 35 23 01	
Expansionsventil	32 30 03 52	Geräte mit Kühlung
Netzplatine	33 84 06 04	
Kühlmaschine	32 50 13 01	Geräte mit Kühlung
Druckschalter	32 54 09 01	Geräte mit Kühlung
Thermoschalter	33 06 47 02	
Druckschalter	32 54 09 02	Geräte mit Kühlung
Licht-/Wärmestrahler 765 Watt für Typ 11,12	33 01 25 18	
Licht-/Wärmestrahler 365 Watt	33 01 25 17	

9.3 Schaltplan Regio-Station

Den Schaltplan für die Regio-Station finden Sie hinter der abnehmbaren Blende des Installationsfachs in einer Tasche.
Siehe Photo

10.0 Außerbetriebnahme/Entsorgung

Außerbetrieb-nahme

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
  Ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unbeabsichtigt wieder in Betrieb genommen wird. Bringen Sie ggf. ein entsprechendes Warnschild an (z.B.: „außer Betrieb, nicht ans Stromnetz anschließen“)

Entsorgung

- Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb (siehe oben)
- Sichern Sie vor dem Transport des Geräts die Türen, die Schublade gegen Aufschlagen durch geeignete Maßnahmen.
- Machen Sie ausgediente Geräte sofort unbrauchbar, um spätere Unfälle damit auszuschließen.
- Führen Sie das Gerät einer ordnungsgemäßen, umweltgerechten Entsorgung zu (örtliche Vorschriften sind einzuhalten).

Vertretungen Inland (Domestic agents)

Baden-Württemberg Nord
Hans-Joachim Merkle
Am Steinenberg 33
72793 Pfullingen
Tel. (0 71 21) 79 80 71
Fax (0 71 21) 79 84 39
E-Mail:
hans.merkle@rieber.de

Baden-Württemberg Süd
Martin Müller
Malteser Str. 24
72770 Reutlingen
Tel. (0 71 21) 38 55 95
Fax (0 71 21) 38 84 77
E-Mail:
martin.mueller@rieber.de

Berlin
Rieber Vertriebszentrum Nord
Am Bohldamm 5
14959 Trebbin
Tel. (03 37 31) 8 59-0
Fax (03 37 31) 8 06 45
E-Mail:
hartmut.gutt@rieber.de

Dresden
Rieber Vertriebszentrum Süd
Kieler Straße 41a
01109 Dresden
Tel. (03 51) 88 54 70
Fax (03 51) 8 80 78 34
E-Mail:
gerhard.jacob@rieber.de

Frankfurt
Rieber Verkaufsbüro Mitte
Limburger Straße 74
65555 Limburg - Offheim
Tel. (0 64 31) 77 87-0
Fax (0 64 31) 77 87-29
E-Mail:
hans.bien@rieber.de

Hamburg
Rieber Verkaufsbüro Nord
Willhoop 3
22453 Hamburg
Tel. (040) 55 49 21-0
Fax (040) 55 49 21-90
E-Mail:
sacha.lindenberg@rieber.de

Twistringen
Verkaufsbüro Twistringen
Jörg Henkel
Zur Mühle 11
27239 Twistringen
Tel. (0 42 43) 9 56 91
Fax (042 43) 9 56 92
E-Mail:
joerg.henkel@rieber.de

Hannover
Rieber
Verkaufsbüro Hannover
Hannoversche Straße 34
30916 Isernhagen
Tel. (05 11) 61 00 30
Fax (05 11) 61 09 31
E-Mail:
wolfgang.hirsch@rieber.de

Köln
Rieber Vertriebszentrum West
Siemensstraße 1-5
50259 Pulheim
Tel. (0 22 38) 30 24-0
Fax (0 22 38) 30 24-24
E-Mail:
werner.juhnke@rieber.de

Lotte
Andreas aus dem Moore
An der Dorfkirche 39
49504 Lotte
Tel. (0 54 04) 99 79 79-1
Fax (0 54 04) 99 79 79-2
E-Mail:
andreas.aus-dem-moore
@rieber.de

München
Karl Schwappacher
Schmeller Straße 3
85301 Schweitenkirchen
Postfach 27
85299 Schweitenkirchen
Tel. (0 84 44) 15 35
Fax (0 84 44) 70 83
E-Mail:
karl.schwappacher.partner
@rieber.de

Tochtergesellschaften (Subsidiaries)

Österreich
Austria
Rieber + Grohmann GesmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. (+ 431) 8 65 15 10
Fax (+ 431) 8 65 15 10-10
www.rieber.de
office@at.rieber.de

Schweiz
Switzerland
Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Straße
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. (+ 4171) 868 93 93
Fax (+ 4171) 866 27 37
www.rieber.ch
mail@rieber.ch

Niederlande
Netherlands
Rieber Benelux B. V.
Kamerlingh Onnesweg 2
2952 BK Alblasserdam
Tel. + 31 78 6 91 83 05
Fax + 31 78 6 93 14 39
www.rieber.de
jerry.hol@nl.rieber.de

Frankreich
France
Rieber SARL
8, rue du Périgord
B. P. No. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. (+ 33) 3 89 62 50 60
Fax (+ 33) 3 89 57 17 94
www.rieber.de
daniel.rewell@fr.rieber.de

Großbritannien
Great Britain
BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate,
Bowerhill, Melksham
Wiltshire SN12 6TT
Tel. (+ 441225) 70 44 70
Fax (+ 441225) 70 59 27
www.rieber.de
sales@bglrieber.co.uk

Tschechien
Czech Republic
Rieber spol s.r.o.
Velkokuchynska Zarizeni
Hradecká 3/2526
131 00 Praha 3 - Vinohrady
Tel. (+ 4202) 72 73 14 43
Fax (+ 4202) 72 73 14 44
www.rieber.cz
rieber@rieber.cz

Polen
Poland
Gastromedia Sp.z.o.o.
ul. Sobocka 19
01-684 Warszawa
Tel. (+ 4822) 8 33 87 07
Fax (+ 4822) 8 33 87 22
www.gastromedia.pl
gastro@gastromedia.pl

Vertretungen (Agencies)

Italien
Italy
Rational Distribution S.r.l.
Via Giotto
Zona-Commerciale Sud
I-39100 Bolzano
Tel. (+ 390 471) 93 13 31
Fax (+ 390 471) 93 15 91
www.rational.it
staff@rational.it

Spanien
Spain
Oms y Vinas SRC
Carrer Pere IV, 459
E-08020 Barcelona
Tel. (+ 3493) 2 78 09 60
Fax (+ 3493) 2 78 12 02
www.oyv.es
oyv@oyv.es

Polen
Poland
Tanake S.A.
ul. Pulawska 426
02-884 Warszawa
Tel. (+ 4822) 3 36 90 00
Fax (+ 4822) 3 36 90 09
www.tanake.com.pl
tanake@tanake.com.pl

Herstelleradresse (Manufacturer's address)

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D – 72770 Reutlingen
Tel. +49 [0] 7121 / 518 - 0
Fax +49 [0] 7121 / 518 - 302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Stempel des Fachhändlers
(Dealer stamp)

ZNW 11877819, 000,01,1 12/ 2004
Nr.: 36641701/